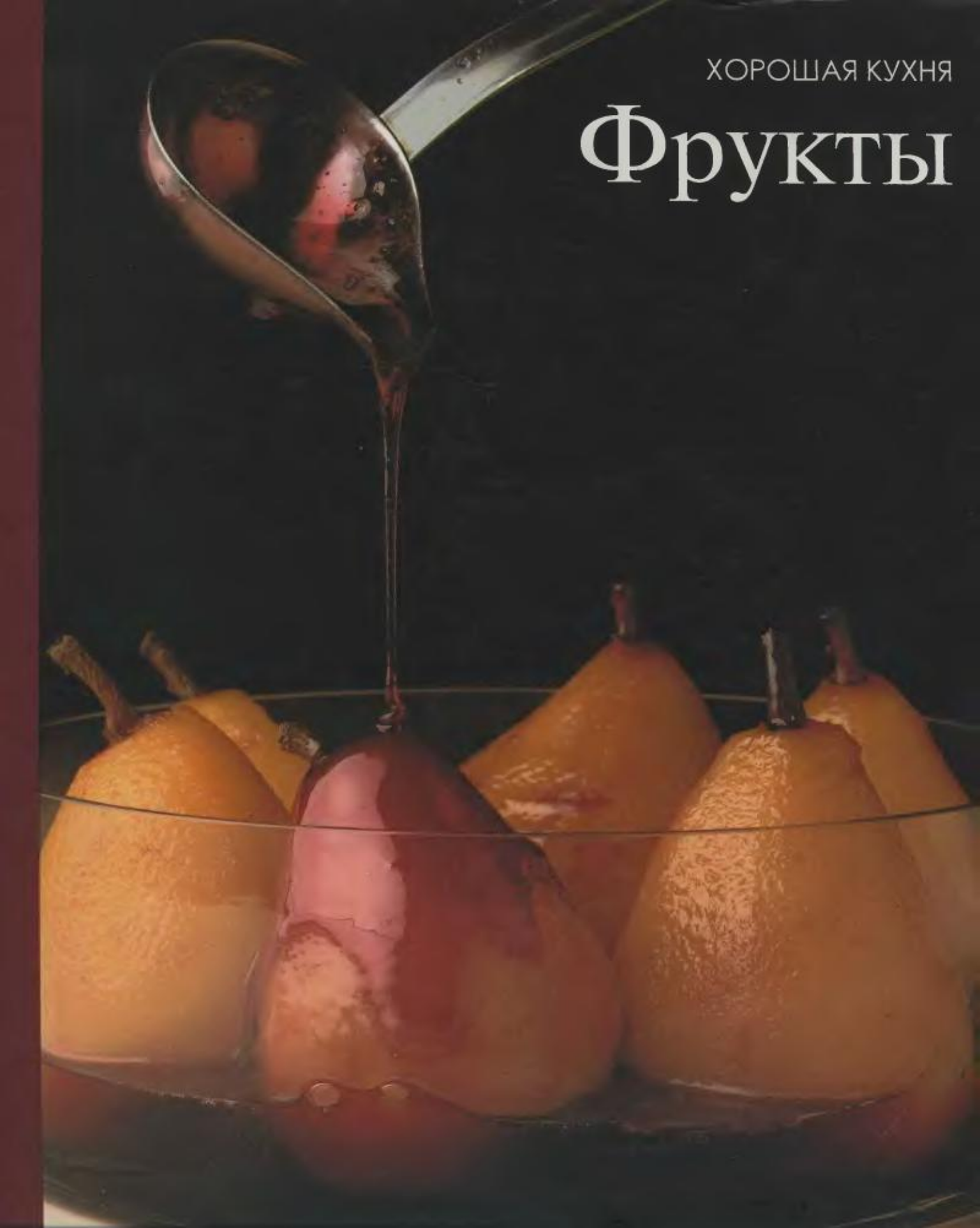
ХОРОШАЯ КУХНЯ

Фрукты



Фрукты

МОСКВА
«ТЕРРА»—«TERRA»
1997

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 5 Богатства природы: рог изобилия / Бахчевые культуры: свежесть и прохлада / Семечковые фрукты / Многообразие косточковых плодов / Ягоды и виноград / Семейство цитрусовых / Экзотические фрукты: нежная мякоть, необычный вкус / Кислое и сладкое / Орехи: везде хороши / Подготовка фруктов / Как приготовить пюре / Кремы и соусы / Применение различных фруктов в кулинарии

БЛЮДА ИЗ СЫРЫХ ФРУКТОВ 29 1 Сохраняя свежесть и аромат / Симфония красок и консистенций / Сахарный сироп для любых блюд / Салаты из апельсинов: вариации на заданную тему / Нежное сочетание фруктов и сливок / Фрукты и сыр: созданы друг для друга / Прозрачный лед с тропическим ароматом / Кольцо из фруктов и желе.

БЛЮДА ИЗ ФРУКТОВ: ДЕСЕРТЫ 45 2 От простого к эффектному / Фрукты, припущенные в сиропе и вине / Компоты на все времена года / Клецки с фруктовой начинкой / Безе в цитрусовой кожуре / Фрукты, запеченные в сдобном тесте / Чернослив и изюм в жидком тесте / Зимний пудинг / Оладьи во фритюре: свежесть под хрустящей корочкой / Засахаренные фрукты / Тройная фантазия / Суфле с засахаренными фруктами / Разноцветная мозаика

БЛЮДА ИЗ ФРУКТОВ: ОСТРЫЕ И ПРЯНЫЕ БЛЮДА 73 3 Классические сочетания и неожиданные возможности / Супы: баланс сладкого и соленого / Фрукты с начинкой / Жареная птица с экзотическим фаршем / Необычные соусы из толченых орехов / Пюре из каштанов: идеальное дополнение к дичи / Сладкие контрасты из сушеных фруктов / Изысканное сочетание: утка с апельсиновым соусом / Ароматный гарнир для дичи

АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ 89
Салаты, компоты и печеные фрукты 90
Суфле, муссы и кремы 99
Желе и мороженое 107
Пудинги, выпечка и сладкие блюда 110
Первые и вторые блюда 127
Стандартные дополнения 159

УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ 168
ОБЩИЙ УКАЗАТЕЛЬ И СЛОВАРЬ 172
АВТОРЫ РЕЦЕПТОВ 174
БЛАГОДАРНОСТИ 176

БОГАТСТВА ПРИРОДЫ: РОГ ИЗОБИЛИЯ

Что такое плод? Ботаники скажут: это воспроизводящий орган покрытосеменного растения. Может быть, это определение точно, но вряд ли его можно назвать исчерпывающим. Для большинства из нас плоды — символ и образ земного изобилия, они подтверждают, что жизнь прекрасна, а природа благосклонна. Ибо плоды — наиболее доступная еда, они сами по себе растут на деревьях, кустах и лозах. Чаще всего фрукты не требуют от человека приложения больших усилий. Чтобы вырастить овощи, нужно вскопать огород; чтобы собрать зерно — вспахать и засеять поле. Одним словом, человек в поте лица добывает хлеб свой; фрукты же не вызывают у нас грустных мыслей о тяжком труде. По всеобщему представлению, достаточно протянуть руку и сорвать их. Неудивительно, что с древнейших времен символом изобилия служит рог, полный спелых плодов.

У западного человека, однако, такая щедрость природы вызывает некие двусмысленные ассоциации. В греческих мифах рассказывается, что богиня Персефона съела гранат, растущий в подземном царстве мертвых, после чего была обречена вечно жить в этой сумрачной стране. Адам и Ева вкусили яблока и были за это изгнаны из райских кущ. Однако вряд ли найдется человек, способный противостоять расточительному великолепию фруктов. В самом деле, можно ли придумать лакомство более утонченное, чем клубника или манго? Какой кондитер способен состязаться с природой в создании столь изысканных деликатесов? Человек может только благодарить окружающий мир за его необычайную щедрость, и авторы книги ставят себе целью помочь людям воздать должное природным богатствам.

На страницах этой книги читатель найдет всю необходимую информацию о том, как обрабатывать фрукты перед подачей на стол и как готовить из них всевозможные блюда. Вначале иллюстрированный справочник расскажет о самых разнообразных фруктах, от обычного яблока до экзотической папайи. Справочник дополняется статьей об орехах — это ведь тоже плоды, только заключенные в защитную скорлупу, и кулинарные традиции, связанные с ними, имеют не менее долгую историю, чем традиции приготовления их «мягкотелых» собратьев. В конце этой главы последовательно описана технология подготовки фруктов к употреблению. Здесь мы расскажем, как с наименьшими потерями очистить фрукты от кожуры, извлечь сердцевину, как приготовить кремы и подливы, улучшающие вкус фруктовых блюд. Чаще всего, разумеется, наилучший способ приготовить фрукты — не варить их и не жарить, а просто оформить наиболее привлекательным способом и выставить на стол. Сооответственно, первая часть книги посвящена именно таким блюдам, не сопровождающимся термообработкой. Здесь рассказывается о том, как из нескольких сортов тщательно подобранных фруктов, политых небольшим количеством сахарного сиропа, приготовить яркий разноцветный салат (см. фото на предыдущей странице и на стр. 30); о том, как сочетаются фрукты и сыр; как приготовить желе и шербеты. Вторая глава посвящена десертам, приготовленным из фруктов, — от груш, отваренных в красном вине, до изысканных суфле и многослойных сооружений, таких, например, как пудинг «дипломат», показанный на стр. 66. В третьей главе рассказывается об использовании фруктов, в том числе сушеных, для приготовления основных блюд, острых и пряных. Подробно описываются супы, соусы и начинки, приготовленные из фруктов и орехов, иллюстрируется приготовление таких блюд, как утка в апельсиновом соусе (стр. 86) или куропатка с виноградом (стр. 88). Наконец, во второй половине книги содержится антология из более чем 200 рецептов, собранных со всего мира; в них представлены как кулинарные традиции прошлого, так и лучшая современная гастрономическая литература.

Все приведенные здесь рецепты объединены общей целью — не спрятать природную сущность той или иной разновидности фруктов, а наилучшим образом выявить ее неповторимость; ибо истинным мастером можно назвать того из поваров, кто не стремится своим искусством затмить природу, а лишь точно рассчитанными штрихами подчеркнет ее изобретательность.

Разумеется, те фрукты, что мы едим сегодня, были созданы природой не без участия человека. Фрукты вошли в наш рацион с тех пор, как первобытный человек впервые сорвал с ветки сочный плод. Дикие их прародители сохранились до сих пор, но все-таки большинство фруктов уже давно выращивается с упорным трудом. Археологические раскопки показали, что еще 8000 лет назад люди умели выращивать яблони, дающие куда более крупные плоды, чем их лесные сородичи; примерно в те же времена человек начал культивировать бананы. История возделывания многих фруктов насчитывает не одно тысячелетие; даже растения Нового Света, например ананасы, после открытия Америки несколько веков подвергались непрерывному совершенствованию. Удивительные сорта, украшающие современные столы, обязаны своим происхождением не только дикой природе, но и многовековой тщательной селекции. Упорный труд садоводов в изобилии дарит нам громадное разнообразие восхитительных плодов самых невероятных разновидностей.

Наиболее ярким примером творческих усилий селекционеров являются яблоки. Римский историк Плиний знал дюжину сортов яблок, европейцы в средние века — всего несколько. С каждым столетием методы выращивания яблок все более совершенствовались, и наконец в 1911 году Британская энциклопедия отметила, что существует 2000 сортов яблок, имеющих собственные названия. Ныне это число значительно увеличилось и растет с каждым днем так быстро, что точный подсчет практически невозможен. К сожалению, не все усовершенствования несут с собой улучшение вкусовых качеств: многие современные сорта выведены с учетом удобства выращивания и транспортировки. Нередно выведение сортов, имеющих одинаковый размер плодов, их форму и цвет, сопровождается потерей аромата. К тому же с течением времени исчезают некоторые старые сорта; если верить Плинию, древние римляне сумели вывести сорт яблок без

косточек — современным селекционерам до сих пор не удалось повторить это достижение. Тем не менее сегодня выведено куда больше превосходных сортов яблок, чем существовало в прошлом. Это справедливо и для большинства других фруктов.

Собственно говоря, вся история фруктов — это рассказ о том, как различные их виды постепенно распространялись по всему миру. Многие известные ныне фрукты произошли из Китая. Этому есть как исторические объяснение — цивилизация в этой стране имеет древние глубокие корни — так и географическое: на территории Китая сосуществуют различные климатические пояса, и тропический, и субтропический, с самыми разнообразными температурами. Бананы впервые начали выращиваться в Юго-Восточной Азии между 8000 и 7000 годами до н.э.; позже эти страны попали под власть китайского императора. Настенные росписи свидетельствуют, что бананы появились в Индии в XVII веке до н.э. В XVI веке н.э. эти плоды были акклиматизированы в Центральной Америке и на Карибских островах — теперь там выращивается большая часть бананов, потребляемых в Европе.

Цитрусовые деревья, от апельсинов до горьковато-сладкого кумквата, также впервые начали возделываться в Китае и Юго-Восточной Азии. Усилиями трудолюбивых садоводов они продвигались все дальше на запад. К началу новой эры апельсины достигли Индии, чуть позже появились в Италии. Через Северную Африку они попали в Испанию, и в XVI веке испанцы перевезли их в Новый Свет. Так возникли апельсиновые плантации во Флориде, Мексике, Южной Америке и, наконец, в Калифорнии. Переселяясь с места на место, апельсины приобретали новые черты: плоды, выращенные в Калифорнии, не похожи на своих испанских или ближневосточных родичей, и вряд ли какие-либо из них напоминают те, что выращивались в Китае много тысяч лет назад.

Абрикосы, персики и, возможно, сливы тоже родом из Китая. Распространяясь на запад вдоль древних торговых путей, эти фрукты попали в Самарканд. Затем караваны перенесли их в страну прозрачных ручьев и цветущих садов, туда, где Армения граничит с Северной Персией. Оттуда, из самых садоводческих краев древнего мира, фрукты перекочевали в Южную Европу и на побережье Средиземного моря.

Средиземноморье тоже является родиной многих фруктов: инжир, финики, миндаль с древнейших времен составляли существенную часть рациона средиземноморских народов и играли важную роль в торговле прибрежных районов и близлежащей Малой Азии. Позже, в средние века, в Италии начали возделываться дыни, происшедшие, вероятно, от родственных им кабачков; в начале 1960-х годов в Израиле, в киббуце под названием Оген, был выведен новый сорт, сильно отличающийся от ранее известных, — огенские дыни.

Вообще говоря, все фрукты, что выращивались в Европе в средние века и в эпоху Возрождения, были известны еще древним грекам и римлянам. С открытием Нового Света и последующим развитием торговли с тропическими регионами число фруктов, известных европейцам, значительно увеличилось. В течение долгих веков только путешественники знали, каковы на вкус эти экзотические плоды. Все, кто побывал в Индии, с восторгом писали о манго, но обратная дорога занимала несколько месяцев, и никому не удавалось довезти фрукты домой; попытки выращивать растения из семян или путем прививок на европейских широтах оказывались безрезультатными. Однако к концу XVII века произошло важное событие — благодаря развитию техники садоводства стали возможны широкомасштабные посадки в оранжереях. Надо сказать, это было дорогостоящее удовольствие. Король Франции Людовик XIV не только питал слабость к экзотическим фруктам, но и умел бестрепетно платить умопомрачительные суммы по счетам; он требовал от придворных садоводов выращивать все известные им тропические фрукты, от ананасов до гренадиллы. Однако труды садовников далеко не всегда увенчивались успехом. Климат родной страны доставлял немало забот английским садоводам: их хозяева, британские лорды-аристократы, щеголяли друг перед другом, стремясь угостить соседей ананасами из собственных теплиц.

Простым же людям пришлось довольно долго дожидаться знакомства с тропическим изобилием. Оно состоялось лишь тогда, когда грузовые корабли, потом специальные суда-рефрижераторы и, наконец, транспортные самолеты начали доставлять к их столу экзотические фрукты по умеренным ценам. Теперь плоды дальних стран — уже не безумная роскошь, а вполне доступное удовольствие. Сейчас в большинстве городов Европы тропические деликатесы можно купить круглый год; в магазинах и на рынках они столь же привычны, как и плоды, выращенные в наших родных краях.

ФРУКТЫ НА НАШЕМ СТОЛЕ

В нашем меню фрукты традиционно воспринимаются как десертное блюдо, подается ли к столу единственный плод в сыром виде или же из них приготовлен салат или другое сложное блюдо. Однако значение фруктов не ограничивается десертами. Грейпфруты, дыни, инжир и свежий миндаль часто выступают в роли закусок. Гранаты, персики и сливы, хоть это и непривычно, используются в заправках для винегретов. Свежие и сушеные фрукты нередко входят в состав основного блюда, а фрукты с сыром могут достойно завершить как повседневную трапезу, так и торжественный обед. Очевидно, что вино, которым сопровождается блюдо из фруктов, зависит как от занимаемого им места в меню, так и от характера самих фруктов. Если фрукты сервируются перед началом обеда, то лучше подать к ним терпкое белое вино, молодое, насыщенное собственным фруктовым ароматом — например, «сансерр» из долины Луары; тонкий букет более сложного вина затеряется в кисловато-сладком благоухании фруктов. Подбирая вино к основному блюду, в состав которого входят фрукты — например, к тушеному кролику со сливами, — необходимо учитывать сладость напитка. Свежее, ароматное красное молодое вино, такое, как красное «сен-жозеф» с Роны или «бургейль» из долины Луары, уравновесит сладость основного блюда лучше, чем более старое вино со сложным букетом. Для сыра обычно оставляют самое тонкое вино, поэтому лучше ограничить ассортимент подаваемых фруктов яблоками, грушами и орехами — последние великолепно сочетаются как с сыром, так и с вином.

Для завершающего блюда трапезы достаточно вылить остатки красного вина в бокал с клубникой. Если вино чуть перезрело, вы сможете насладиться самым изысканным сочетанием: сочный аромат свежих ягод оживит вино, а оно, в свою очередь, подчеркнет вкус плодов. Еще одно маленькое чудо можно сотворить, если залить садовые ягоды молодым красным вином — два фруктовых аромата усилят друг друга.

Лучшим дополнением к привычным фруктовым десертам станут вина, тронутые «благородной гнилью» — такие, как знаменитый французский «сотерн» или венгерское «токай асу», изготовленные из винограда, обработанного грибком Botrytis cinerea. Их пьянящий аромат хорошо гармонирует с любыми фруктами, но особое очарование таит в себе сочетание «сотерна» с десертом из яблок. Не забывайте, однако, что десерт, подаваемый с «сотерном», должен быть менее сладким, чем вино, и, желательно, чуть более теплым; например, сочетание вина с фруктовым шербетом не пойдет на пользу ни напитку, ни замороженному десерту.

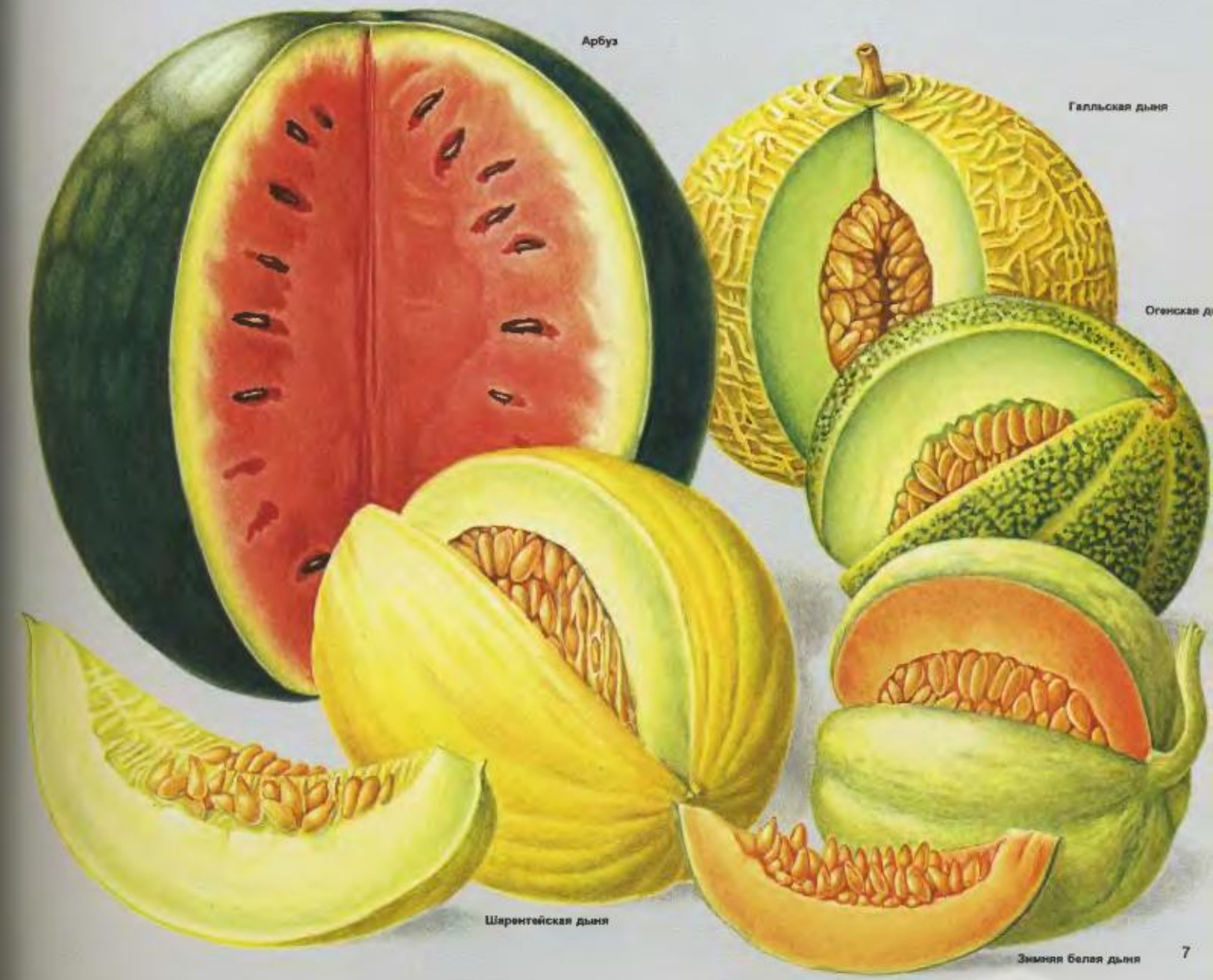
БАХЧЕВЫЕ КУЛЬТУРЫ — СВЕЖЕСТЬ И ПРОХЛАДА

Кусочек холодной дыни в жаркий день утоляет жажду не хуже стакана освежающего напитка — и неудивительно, ведь мякоть дыни или арбуза на 95 % состоит из воды. Дыни тысячелетиями выращивались в Египте, но достигли севера Европы лишь к XV столетию; в те времена они считались редким лакомством. Сегодня, благодаря увеличению импорта, дыни легко доступны.

Тяжелый арбуз с хрустящей алой мякотью и темными семенами стоит особняком от остальных бахчевых. Собственно же дыни делятся на три разновидности: мускусные, или сетчатые дыни; канталупы; зимние дыни, созревающие поздней осенью.

Мускусные дыни, такие как галльская, отличаются выраженным сетчатым рисунком на кожуре. Канталупы имеют желобчатую или бугристую форму и гладкую кожуру. Два наиболее популярных сорта канталупы — шарентейская и огенская дыни; и те и другие невелики по размерам, на одну порцию вполне можно подать половину дыни. И у канталуп, и у мускусных дынь мякоть ароматная, зеленоватого или оранжевого цвета. Зимние дыни, такие как зимняя белая, отличаются светлой мякотью с менее выраженным ароматом, чем у других сортов; они вызревают медленно, хранить их можно долго, и поэтому по цене зимние дыни значительно дешевле летних сортов.

Чтобы купить спелую дыню, взвесьте в руке несколько дынь одного размера и выберите самую тяжелую из них. Канталупы и мускусные дыни должны обладать отчетливым запахом и быть чуть-чуть мягкими у основания. У дынь ни одна часть не пропадает даром. Высушенные и обжаренные семечки представляют собой хрустящее лакомство; кожура послужит миской для подачи на стол фруктовых салатов, а из толстой корки арбузов и зимних дынь можно приготовить цукаты или сварить варенье.



СЕМЕЧКОВЫЕ ФРУКТЫ — КОРОЛИ САДОВ

Несомненно, самые популярные плоды из группы семечковых яблоки. Предшественниками многих современных сортов были, вероятно, мелкие несъедобные дикие яблоки. Но многовековое культурное возделывание благоприятно сказалось на этих фруктах — сейчас известно боеее 3000 сортов яблок.

Яблоки разных сортов сильно различаются по цвету, вкусу и консистенции. Их кожица может быть матово-зеленой, как у «грэнни смит», в красную полоску, как у «старкен делишес», разноцветной, как у «оранжевого пепина Кокса», или грубой, коричневой, как у бурых яблок. Мякоть их бывает хрустящей или мучнистой, кислой или сладкой. Большинство яблок вкусно и в сыром виде, и в составе различных блюд, из них готовят как сладости, так и основные блюда. Вне зависимости от сорта выбирайте яблоки с неповрежденной кожицей, без следов от ушибов. Жесткие яблоки можно хранить несколько недель, если завернуть каждый плод в отдельный листок бумаги и разложить ровным слоем в прохладном проветриваемом месте.

Менее известна близкая родственница яблок — мушмула. Она редко встречается в продаже, хотя произрастает по всей Европе. По форме и размерам мушмула напоминает небольшое яблоко желтовато-коричневого цвета с открытым кончиком, обрамленным похожей на корону чашечкой. Этот плод необычен: он становится съедобным только через две-три недели после сбора, когда его зеленая или белая мякоть покоричневеет и начнет подгнивать. Тогда нежную мякоть, мягкую, как масло, ложкой вынимают из кожуры и добавляют во фруктовые кисели, готовят из нее консервы или подают в виде соуса к дичи.

Во всем Средиземноморье широко произрастает локва, или японская мушмула. Это желтоватые, оранжевые или красно-коричневые плоды с сочной, чуть кисловатой мякотью. При покупке выбирайте твердые, равномерно окрашенные плоды, покрытые легким пушком. Локвы вкусны и в сыром, и в приготовленном виде, они оживляют любой фруктовый компот. Лучше всего употреблять их сразу после покупки, но можно и хранить несколько дней в прохладном месте.

Дикие яблоки и айва отличаются друг от друга по внешнему виду, но используются на кухне в практически одинаковых случаях. Оба этих фрукта слишком терпки, чтобы употреблять их в сыром виде,

однако благодаря высокому содержанию пектинов они хороши в варенье, желе и консервах. Покупая дикие яблоки, выбирайте ярко окрашенные плоды с несморщенной кожицей. Айва достигает полной спелости, когда ее плотная золотистая кожица покрывается пушком. Такие плоды можно варить или печь. При готовке мякоть айвы из желтой становится розовой. Айву в небольших количествах часто добавляют в компоты и другие блюда, чтобы подчеркнуть аромат остальных фруктов. Несколько кусочков айвы в яблочном или грушевом пироге заметно улучшат вкус блюда. Дикие яблоки и айву можно хранить также, как твердые сорта яблок.

Частой соперницей яблок на столе является груша, однако этот фрукт куда более капризен. Сезон ее плодоношения гораздо короче, чем у яблок, а мякоть, несмотря на плотную кожицу, легче мнется от ударов. Груши сохраняют свои лучшие качества в течение очень недолгого времени, их нужно покупать едва созревшими. Груша готова к употреблению в пищу, когда мякоть возле ее ножки поддается нажиму, а плод начинает испускать отчетливый аромат. Спелые груши можно хранить около недели в прохладном месте.

Груши, как и яблоки, широко возделываются повсюду. Выведены тысячи сортов груш, однако в промышленных масштабах выращиваются лишь немногие из них. Наилучшие сорта груш были выведены сравнительно недавно — например, превосходные «дуайен де комис» появились в 1849 году. Плоды разных сортов сильно различаются по внешнему виду. Так, груша «конференс» имеет удлиненные плоды с темно-зеленой кожицей, покрытой коричневатыми пятнами, и кремово-розовой мякотью, а груша «комис» приносит крупные светло-желтые плоды овальной формы с желтой мякотью. Груши «вильямс» по цвету похожи на «комис», но имеют более изящную форму; груши «бере харди» — круглые, с плотной бронзовой кожицей и розовой мякотью. Во многих блюдах, где по рецепту требуются яблоки, их можно заменить грушами. Для варки или запекания следует брать чуть недоспелые груши.

МНОГООБРАЗИЕ КОСТОЧКОВЫХ ПЛОДОВ

Большинство косточковых фруктов, получивших свое название из-за того, что в середине их плодов находится одна крупная твердая косточка, произрастает в умеренном поясе планеты. Исключение составляют тропические манго да еще финики, выращиваемые в основном на Ближнем Востоке. Существует множество сортов и гибридов косточковых фруктов, но у всех есть общие черты — сочная мякоть и тонкая кожица. Плоды косточковых фруктов очень нежные, с ними нужно обращаться осторожно, и лучше использовать их в тот же день, когда они были куплены. Однако в прохладном месте их можно хранить около недели.

Нектарин — близкий родственник персиков, однако кожица у нектаринов гладкая, как у слив; обычно они слаще персиков. Мякоть у обоих этих фруктов сочная, окрашена в белый, желтовато-оранжевый или красный цвет. Косточка у различных сортов по-разному прикреплена к мякоти, и поэтому персики подразделяются на разновидности с отстающей и неотстающей косточкой. Персики и нектарины с белой мякотью и отстающей или неотстающей косточкой — лучшие на вкус, их желательно употреблять в пищу сырыми.

Абрикосы имеют нежную мякоть, цвет которой варьируется от белого до оранжевого, косточка у них может отставать или не отставать. Кожица у спелых абрикосов глубокого золотисто-оранжевого цвета. Насыщенный аромат этих фруктов хорошо вписывается и в сладкие, и в основные блюда, особенно удачно оттеняет он вкус баранины или свинины.

Все сорта вишни подразделяются на три основных типа: кислые, или обыкновенные вишни, полусладкие и сладкие, или черешня. Полусладкие вишни представляют собой гибриды; к этому типу относятся сорта «дюк» или «ройял». Кожица у них красная или черная. Черешня бывает красная, черная или светлая, мякоть у нее жесткая — сорта «бигарро» или черешня Юлиана — или же нежная, мягкая, как у диких вишен гини. Из обыкновенных вишен наиболее популярна темная морель. Белые кислые вишни пригодны только для приготовления различных блюд — как сладких, так и пряных — и консервирования. Остальные же два типа вишен можно употреблять как в сыром, так и ва-

реном виде. Независимо от разновидности выбирайте крепкие, целые вишни.

Другой косточковый фрукт, имеющий множество сортов, — слива. Чернослив — мелкие черно-синие сливы с плотной кожицей — слишком кислый, чтобы употреблять его сырым, но хорош в виде варенья или консервов. Один из наиболее известных сортов — «виктория», овальные желтые или красные сливы со сладкой сочной мякотью. Другие популярные сорта — крупная красная «санта-роза» и «синяя Кирка» — сочные сливы с пурпурно-синей кожицей, покрытой белесым налетом. Одна из старейших разновидностей сливы — венгерка — меньше по величине, нежнее на вкус и ароматнее, чем другие сорта. Ренклоды отличаются желтовато-зеленым цветом кожицы и мякоти; золотистые ренклоды, такие, как мелкая, мягкая, ароматная мирабель, обладают золотисто-желтым цветом. Сливы приятны на вкус и в сыром виде; из них можно печь пироги, варить компоты или добавлять в мясные блюда. Сливы с плотной мякотью — ранняя «виктория», многие сине-черные сорта — особенно хороши в компотах. Покупая сливы, выбирайте плоды с неповрежденной кожицей, ровным цветом и естественным налетом.

Финики подразделяются на мягкие, полусухие и сухие сорта. Сами вкусными являются мелкие красные финики, мясистые, золотистые или красновато-коричневые, с гладкой блестящей кожицей. Их кремообразная мякоть легкоусвояема и хорошо сочетается с орехами и другими фруктами. Очень вкусны финики, начиненные мягким сыром или добавленные в мясное блюдо. Мягкие финики для готовки часто поступают в продажу в прессованном виде. Точно так же можно использовать полусухие финики, упакованные в длинные коробки; сухие финики редко встречаются в Европе.

Самый крупный из косточковых фруктов — манго, он весит от 150 г до 1 кг. Плоды манго бывают овальной формы с клювообразным выступом на верхушке или же напоминают фасолину. Гладкая кожица спелых плодов может быть зеленой, желтой, оранжевой, красной или окрашена в различные сочетания этих цветов. Бледно-оранжевая мякоть спелых манго сладка и ароматна. Спелые плоды хороши во фруктовых салатах, муссах и мороженом; недоспелые зеленые манго используются в чатни — кисло-сладких фруктовых приправах к мясу — и в соусах.

ЯГОДЫ И ВИНОГРАД

Семейство ягодных с мелкими нежными плодами включает смородину, виноград и множество разнообразных ягод. Мягкие свежие ягоды, за исключением винограда, клюквы и физалиса, необходимо использовать в первый же день после покупки. Ягоды можно сохранить еще на день-два, если разложить их на ровной поверхности так, чтобы они не соприкасались, и поставить в прохладное проветриваемое место. Почти все ягоды появляются на столе летом, не исключение среди них и клубника. Однако садовая клубника была выведена лишь в 1821 году в результате случайного скрещивания двух американских диких разновидностей. Дикая клубника, например европейская альпийская земляника, мельче своей садовой родственницы, однако мягче и ароматнее ее.

Малина, ежевика и логанова ягода находятся в близком родстве. Самая ароматная и сладкая из них — бархатистая малина. Обычно ее употребляют в пищу в сыром виде, однако темно-розовый малиновый сок придает цвет и аромат многим десертам. Дикая ежевика растет по всей Северной Европе; садовые сорта крупнее и слаще, из них приготовляют хорошие десерты. Ежевику едят в сыром виде или кладут вместе с другими фруктами в пироги или компоты. Логанова ягода — гибрид малины и ежевики — соединяет в себе достоинства обеих этих ягод. Вкус у нее резче, чем у малины; эта продолговатая ягода вкусна и в сыром виде, ее можно добавлять в любое блюдо вместо ежевики.

Сочная, очень нежная шелковица, или тутовник, багровый сок которой оставляет трудновыводимые пятна, редко встречается в магазинах. Эти кисло-сладкие ароматные ягоды вкусны и в сыром виде, и приготовленными в тех же блюдах, что и ежевика.

Клюква широко применяется во вторых блюдах, из нее готовят соусы для домашней птицы и дичи. Эта ягода слишком горька, чтобы употреблять ее в сыром виде, — правда, иногда протертую клюкву используют в качестве приправы, — однако пироги с клюквой чрезвычайно вкусны. Чтобы кожица у этих ягод не стала жесткой, их нужно сначала отварить и лишь потом добавить сахар. Благодаря плотной вощеной кожице клюкву можно хранить дольше, чем большинство других мягких ягод, — в холодильнике около недели. Более сладкая родственница клюквы — черника — хороша и в сыром виде, и в составе различных блюд.

Красная и белая смородина — прозрачные ягоды с тонким ароматом. Их часто глазируют — окунают в яичный белок и обваливают в сахаре — или используют для украшения кремов и желе. Черная смородина обладает резким пряным запахом, из-за чего некоторые считают ее невкусной в сыром виде. Однако насыщенный цвет и сильный аромат делают эту ягоду незаменимым компонентом варенья и соусов, сладких и основных блюд.

Другой представитель семейства смородиновых — крыжовник подразделяется на множество сортов, отличающихся друг от друга как по размеру ягод, так и по внешнему виду. Кожица у крыжовника бывает гладкая, покрытая пушком или ворсинками, цвет ее варьируется от бледно-зеленого до темно-красного. Для приготовления различных блюд лучше использовать недозрелый крыжовник, обладающий более выраженным ароматом. Его добавляют в пироги или растирают в пюре, из которого готовят острый соус, хорошо сочетающийся с жирной рыбой. Физалис, который иногда называют капским крыжовником, перуанской вишней или китайскими фонариками, вообще не относится к крыжовникам; это плод из семейства томатов. Его блестящие золотисто-оранжевые плоды заключены в несъедобную оболочку, похожую на бумагу; их резковато-сладкий вкус хорошо гармонирует с другими фруктами, сырыми или приготовленными. Ягоды, покрытые оболочкой, можно хранить в прохладном месте несколько недель.

Столовый виноград подразделяется на белую и черную разновидности. Черные сорта варьируются в окраске от красных до иссиня-черных с матовым налетом; к белым сортам относятся ягоды с зеленой, золотистой или янтарной кожицей. Среди самых популярных десертных сортов винограда — белая «италия», бескосточковая «альмерия», «черный гамбургский» — сладкий сорт, выращиваемый в теплицах, и «золотистая шасла» — ароматный виноград с мускусным привкусом. Свежий виноград, в отличие от других мягких фруктов, очень хорошо хранится: сухие ягоды можно сохранять в прохладном месте до двух месяцев.

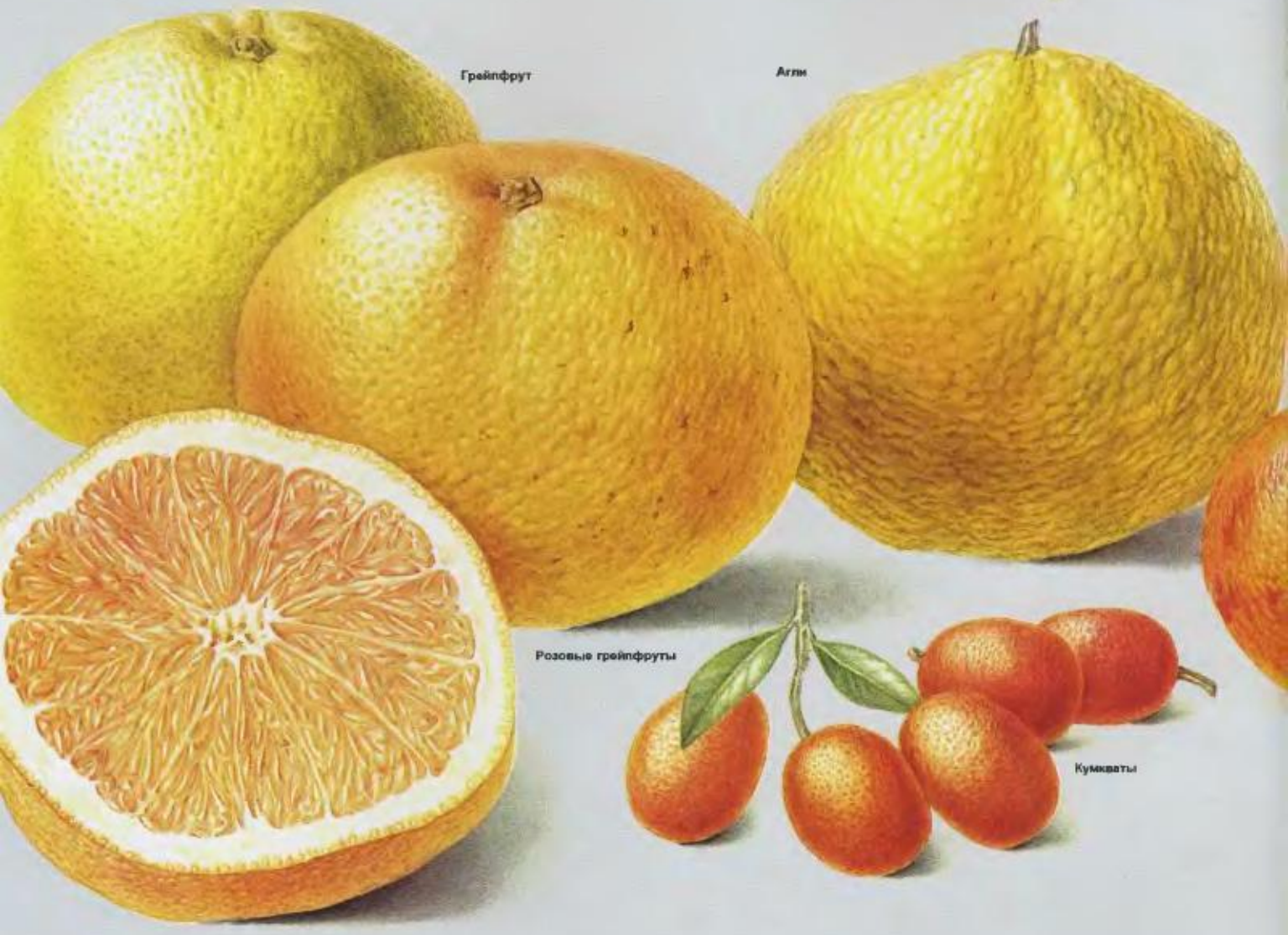
СЕМЕЙСТВО ЦИТРУСОВЫХ: СОЧНЫЕ ШАРИКИ

Цитрусовые фрукты обладают широчайшим спектром ароматов, от резкого до сладкого. Существует всего несколько основных типов цитрусовых, но за долгие века их возделывания и скрещивания было выведено множество сортов и гибридов; на иллюстрациях представлена лишь небольшая часть этого обширного семейства. За исключением лимона, который может храниться до месяца, спелые цитрусовые необходимо использовать в течение нескольких дней после покупки. Хранить их нужно в прохладном проветриваемом месте.

Апельсины, мандарины и кумкваты родом из Китая. Апельсины, впервые появившиеся в Европе, относились к горьковатым сортам — наподобие современных померанцев, которые используются для приготовления мармелада и придают пикантность блюдам из мяса и дичи. Сладкие апельсины завоевали признание в Европе в XVI — XVII веках. Сейчас они выращиваются в Средиземноморье, Израиле, Африке и США. Среди самых популярных сортов сладких апельсинов овальные «яффский шамути», сочные валенсийские с плотной кожурой, а также пупочные, хорошо разделяющиеся на дольки. У корольков мякоть и кожура красные или с красными прожилками, на вкус они горьковато-сладкие.

Покупая апельсины, выбирайте крепкие плоды с легким блеском; как и у всех цитрусовых, избегайте потемневших, ушибленных плодов, мягких или сухих пятен на кожуре. Благодаря высокому содержанию сахара и кислоты апельсины, употребляемые сырыми, хорошо утоляют жажду; их мякоть, кожура и сок широко используются в кулинарии.

Апельсиновая кожура применяется не менее широко, чем сам плод. Цедру можно тонко натереть и ароматизировать ею различные блюда, нарезать ее соломкой для украшения блюд, сушить



широкими полосами для использования в ароматических букетах.

Мандарин похож по виду и вкусу на небольшой сладкий апельсин, имеет две разновидности: клементин и уншиу. Клементины отличаются яркой оранжево-красной кожурой и сочной мякотью; у уншиу кожура и мякоть бледнее по цвету, они не такие ароматные.

Кумкваты напоминают мелкие золотистые апельсины с тонкой нежной кожурой. Они отличаются от остальных цитрусовых тем, что их едят неочищенными: сладость кожуры уравновешивает кислую мякоть. Кумкваты используются для приготовления сладких и кислых блюд.

Сок всех цитрусовых содержит сахар и кислоту, но в разных пропорциях; чаще преобладает сахар. Однако лимоны и лаймы славятся высоким содержанием кислоты — в основном лимонной; из-за этого в сыром виде они невкусны. Но именно благодаря кислому вкусу эти плоды особенно ценятся на кухне. Лимоны и лаймы взаимозаменяемы по своим кулинарным функциям — например, и тот и другой плод подчеркивают аромат других фруктов; однако вкус лайма гораздо резче, и его нужно употреблять с осторожностью.

Из этих двух фруктов чаще используются лимоны, так как они мягче на вкус и более широко распространены. Лимонный сок придает остроту различным соусам, ароматная цедра служит пряностью и приправой. Кислота, содержащаяся в лимонном соке, не дает очищенным яблокам и грушам потемнеть.

Существует множество сортов лимона, но основное различие между ними заключается в характере кожуры. Лимоны с гладкой кожурой, тяжеловесные обычно более сочные, чем сорта с бугорчатой кожурой.

Один из «молодых» представителей семейства цитрусовых — грейпфрут, он впервые появился на рынке в 1880 году. Его мякоть и толстая кожура бывают желтыми или чуть розоватыми — розовые грейпфруты слаще желтых, но отличаются менее сильным ароматом. Грейпфрут, разрезанный пополам и сбрызнутый ликером или сахарным сиропом, часто подают как закуску; также очень вкусны запеченные половинки грейпфрута, посыпанные сахаром. Во многих блюдах, куда входит грейпфрут, его можно заменить на агли — крупный плод с бугорчатой кожурой, гибрид грейпфрута с мандарином.

ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ: НЕЖНАЯ МЯКОТЬ, НЕОБЫЧНЫЙ ВКУС

Семейство тропических фруктов, мягкие нежные плоды которых изобилуют семенами, простирается от кремообразных бананов до восхитительной хурмы. Их нежная мякоть используется для приготовления муссов, мороженого, шербетов и желе. В некоторых фруктах, таких как папайя, семена сосредоточены в середине плода; в других, например в гуавах, — равномерно распределены по всей мякоти. Бананы первых культивируемых сортов были насыщены горькими темными семенами; однако к концу XIX столетия, когда эти фрукты появились на западном рынке, долговременная селекционная работа помогла вывести сорта, практически лишенные семян. Если вы намерены употреблять показанные здесь фрукты в сыром виде, то лучше покупать их вполне созревшими и использовать как можно скорее; однако в прохладном влажном месте их можно хранить около недели.

Самые крупные из мягких тропических фруктов — папайи — похожи на продолговатую дыню. Розоватая или оранжевая мякоть спелой папайи напоминает дыню не только по виду, но и по аромату; эти фрукты можно использовать сходным образом — разрезать пополам, очистить от семян и подавать, например, с ветчиной. Зеленые неспелые папайи можно фаршировать, запекать и подавать как второе блюдо, мякоть ее добавляют в супы и карри. Сок папайи представляет собой превосходный маринад; подобно листьям этого растения, он содержит фермент, который делает мясо нежнее.

Плоды киви названы так в честь птицы, являющейся национальным символом Новой Зеландии — страны, впервые начавшей поставлять эти фрукты на рынок. Именно там в основном выращиваются киви. В диком виде киви произрастают в Китае; эти ворсистые плоды известны также под названием актинидии или китайского крыжовника. Их ярко-зеленую мякоть с мелкими черными съедобными семенами часто едят ложкой прямо из кожуры. Если плод нарезать ломтиками, темные семена образуют очень красивый рисунок, поэтому киви часто используют для украшения десертов.

Известно много различных сортов хурмы. У сорта «шарон», выращиваемого

в Израиле, семена расположены звездообразно. Это сорт хурмы, который можно есть твердым. Всем остальным сортам нужно дать полежать, пока оранжево-красная кожица не начнет просвечивать, а мякоть не станет мягкой, как джем. Готовую в пищу хурму вынимают ложкой из кожуры и подают со сливками; очень вкусна она в компотах, пирогах и соусах.

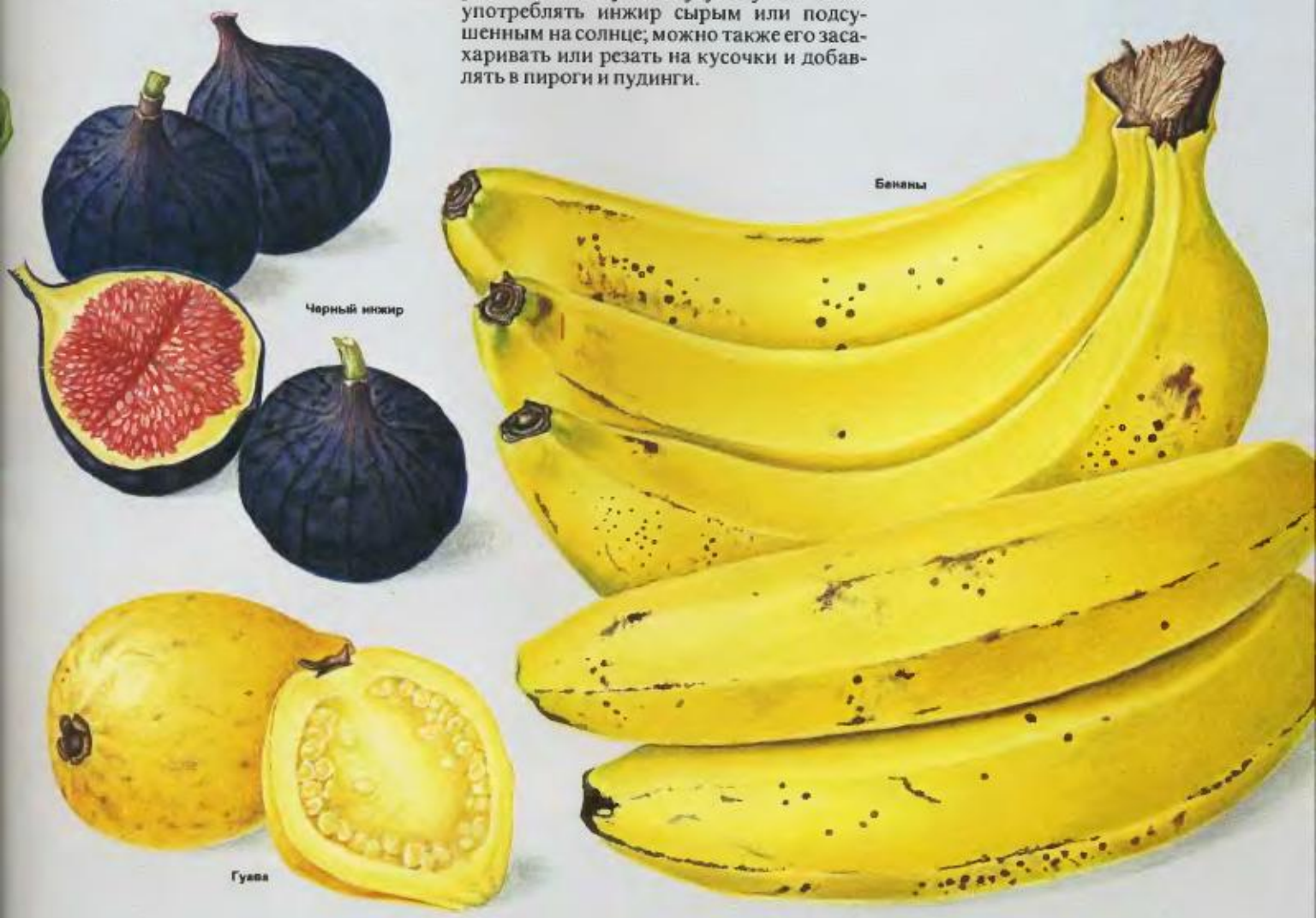
Черимола принадлежит к обширному семейству фруктов, называемых анона; за нежную тестообразную мякоть их прозвали кремовыми яблоками. Похожая по форме на сердечко, с гладкой, бугристой или чешуйчатой кожурой, черимола запахом напоминает ананас. Кожура, прочная на вид, на самом деле очень ранима и легко повреждается; с черимолой нужно обращаться осторожно. Сладкую белую мякоть можно есть ложкой или протирать через сито и использовать как готовый крем.

Как китайский крыжовник совсем не крыжовник, так и индейский инжир — это не инжир. Кожицу его покрывают тонкие, как волоски, колючки, поэтому часто этот фрукт называют колючей грушей. Этот плод — съедобная ягода кактуса, называемого опунцией. С неочищенной колючей грушей нужно обращаться осторожно, чтобы не уколоться. Сочная мякоть опунции, очищенная и нарезанная на куски, вкусна в сыром виде, особенно если ее приправить соком лайма или лимона; хорошо также варить из нее компот или готовить пюре.

Настоящий инжир — одно из древнейших культурных растений. Известно около 700 сортов инжира. Чаще всего инжир окрашен в белый или лилово-черный цвет, но существуют и зеленые, золотистые, красные или коричневые разновидности. Мякоть его также весьма разнообразна по цвету и вкусу. Лучше всего употреблять инжир сырым или подсушенным на солнце; можно также его засахаривать или резать на кусочки и добавлять в пироги и пудинги.

Гуава представляет собой ароматный плод с мягкой зернистой мякотью. Кожица ее, гладкая или ребристая, бывает белого, желтого, зеленого, красного или пурпурного цвета. Гуаву можно есть сырой, варить или готовить из нее пюре. Иногда гуаву разрезают пополам и фаршируют сладкой или мясной начинкой.

Бананы считаются вполне созревшими, когда их желтая кожура покрывается коричневыми пятнышками. Однако для приготовления различных блюд лучше использовать слегка недозрелые плоды с гладко окрашенной кожурой. Часто бананы добавляют к основным блюдам, например для того, чтобы смягчить острый вкус карри, но лучше всего употреблять бананы на десерт. Например, можно залить их ромом или киршем, поджечь спиртное и подавать с коричневым сахаром и сливками.



КИСЛОЕ И СЛАДКОЕ

Большинство фруктов можно сгруппировать в семейства с некоторыми общими характеристиками; однако есть плоды, которые не так просто поддаются классификации. Например, личи имеет, подобно косточковым плодам, твердую центральную косточку, но мякоть его окружена тонкой, как бумага, но плотной скорлупой. Гренадиллы и гранаты наполнены семенами, однако в отличие от других семечковых фруктов каждое зернышко заключено в мешочек с соком. Ананас представляет собой не единичный плод, а образуется в результате слияния около ста цветков; ревень же вообще не плод, а стебель листа.

Сладкая мякоть ананаса при созревании наливается неповторимым ароматом. Покупая ананас, постучите по основанию — гулкий звук свидетельствует о спелости плода. Спелые ананасы можно хранить в холодильнике 2 — 3 дня. Благодаря кисло-сладкому аромату ананасы хороши в сочетании с плотными блюдами, например, с глазированной ветчиной. Однако сырые ананасы содержат фермент, расщепляющий желатин; если вы собираетесь использовать ананасы в рецепте, куда входит желатин, предварительно отварите фрукты.

Спелые гренадиллы имеют фиолетово-коричневую кожуру в ямочках. Аромат ее улучшает вкус напитков и десертов. Личи считается вполне созревшим, когда его кожура приобретает темно-красный цвет и покрывается мелкими трещинками. В сыром виде их можно добавлять в салат или же отваривать в сиропе и подавать в охлажденном виде. Гранаты наиболее хороши, когда их кожура становится ярко-пунцовой. Прозрачные розовые зернышки граната используются для украшения десертов и основных блюд; сок его придает супам и желе утонченный аромат. Все эти фрукты можно хранить в прохладном влажном месте до месяца.

Гладкие розовые стебли ревеня хорошо отваривать в сиропе или употреблять их как начинку для пирогов. Кусочки сырого ревеня придают салатам остроту. В холодном месте ревень можно хранить до двух недель.

ОРЕХИ: ВЕЗДЕ ХОРОШИ

Истинные орехи представляют собой единственное семечко, окруженное твердой оболочкой, которую нужно разбить, чтобы извлечь плод. Однако в широком смысле к орехам относят любые семена или фрукты, съедобное ядро которых заключено в твердую или хрупкую скорлупу. Большинство орехов, в скорлупе или очищенные, можно хранить до месяца, если поместить их в воздухонепроницаемую емкость и поставить в холодную кладовую. Спелые ядра большинства орехов богаты маслами, которые со временем высыхают. Покупая орехи, не берите тех, что кажутся на ощупь слишком легкими или у которых ядро гремит в скорлупе; эти два признака указывают, что орехи лежалые.

Кокосовый орех заключен в волокнистую скорлупу. Покупая кокос, проверьте, не треснула ли скорлупа, и потрясите орех, чтобы убедиться, что внутри плещется жидкость. Измельченная или натертая сладкая мякоть кокоса используется как ароматизатор или для украшения блюд, а кокосовое молочко добавляется в напитки.

У спелых грецких орехов скорлупа имеет слегка влажный блеск. Ядра грецких орехов, обладающие отчетливым ароматом, кладут в сыром виде в салаты или используют в соусах и фаршах. Ароматные маслянистые бразильские орехи применяются в выпечке и кондитерских изделиях. Туда же добавляют и миндаль; часто его в молотом виде используют для приготовления паст и наполнителей. Из горького миндаля изготовляют эссенцию, которой ароматизируют пирожные и соусы. Орех пекан родственен грецкому, но обладает более гладкой скорлупой удлиненной формы; его добавляют в пироги и тесто.

Каштан широко используется в кулинарии, из него готовят и сладкие, и основные блюда. Из сухих каштанов готовят пюре и начинки, их можно варить или обжаривать, как овощи, а также консервировать в сахарном сиропе. В воздухонепроницаемом контейнере в прохладном месте каштаны могут храниться до двух недель.

Мелкие орехи — кедровые, фисташки, кешью и арахис измельчают и используют как основу для соусов, обжаривают и подают как легкую закуску или применяют для украшения блюд.

КУЛИНАРНАЯ ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ

Свежим фруктам необходима очень небольшая предварительная обработка. Стоит только вымыть плод, очистить от кожуры, удалить черенок, косточки и сердцевину, и он готов к употреблению. Чтобы сохранить внешний вид фруктов и не расходовать драгоценную мякоть понапрасну, повар должен уметь удалить нежелательные части фруктов так, чтобы как можно меньше повредить плод. Для каждого вида фруктов существуют свои, наиболее эффективные приемы обработки; они показаны на стр. 20, 21 и 22.

Чтобы удалить плотную кожицу твердых семечковых фруктов, таких как яблоки или неспелая папайя, многие повара используют небольшой острый нож; другим больше нравится специальный изогнутый нож для чистки овощей. Тонкую, но тугую кожицу нектаринов, слив, персиков и абрикосов часто приходится размягчать в кипятке, после чего она удаляется гораздо легче. Особенно это касается неспелых плодов. Однако некоторые фрукты, например гренадилла, гуава или мушмула, имеют настолько нежную и сочную мякоть, что очистить их таким способом не представляется возможным; лучше всего разрезать их пополам и ложкой извлечь нежную мякоть.

Удалить сердцевины, косточки и семена, не повредив плод, трудная задача. Облегчить ее позволяют несложные приспособления, такие, как кольцевой нож для разделки яблок, груш и айвы, или шприц для извлечения вишневых косточек, позволяющий очищать ягоды, не повреждая их. Виноград можно очистить от косточек, не разрезая ягоду, если воспользоваться узким ножом — его острый кончик погружают в ягоду в том месте, где она прикреплялась к стеблю. Крупные же виноградины перед очисткой можно разрезать пополам.

Во всех случаях лучше пользоваться инструментом из химически инертного металла, например, из нержавеющей стали. Другие металлы могут химически реагировать с кислотой, содержащейся во фруктах; это ухудшит вкус блюда и может лишить плоды их естественного цвета. Цвет плодов меняется и тогда, когда фрукты, содержащие таннин — например яблоки, персики или бананы, — находятся на воздухе. Такие фрукты сразу же после очистки протирают половинкой лимона, окунают в лимонный сок или помещают в подкисленную воду — воду, смешанную с лимонным соком. Однако все свежие фрукты, будучи очищенными или нарезанными, быстро портятся, поэтому рекомендуется обрабатывать их непосредственно перед употреблением.

Очистка фруктов от кожуры

ОЧИСТКА ПАПАЙИ. Чтобы снять кожуру с таких жестких фруктов, как яблоки, груши или неспелая папайя (показана на рисунке), крепко держите плод в одной руке, в другую возьмите небольшой изогнутый нож или специальный нож для очистки овощей и движением на себя срезайте кожуру продольными полосками.

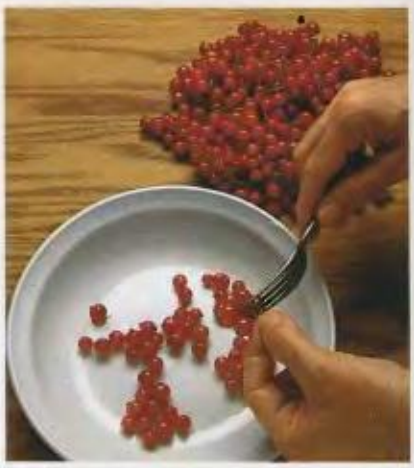
Как очистить мягкие фрукты

ОЧИСТКА МАНГО. Чтобы снять кожуру с таких мягких фруктов, как манго или спелая папайя, не повредив мякоть, осторожно держите плод в руке или наколите кончик плода на вилку. Ножом надрежьте кожицу на четыре продольные полоски. Захватите кончик каждой полоски между пальцем и ножом и потяните ее.

Как удалить черенки клубники

ЧИСТКА КЛУБНИКИ. Поместите клубнику в дуршлаг и быстро промойте ее холодной водой. Кончиком небольшого острого ножа или двумя пальцами удалите венчик из листьев на верхушке ягоды; вместе с ним извлечется белая волокнистая сердцевина. Если клубника не вполне созрела, может понадобиться слегка покрутить ягоду.

Обрывание ягод со стеблей



ОЧИСТКА СМОРОДИНЫ. Держите веточку смородины — на фото показана красная смородина — над тарелкой. Проденьте кончик стебля между зубьями вилки. Осторожно потяните за стебель; ягоды неповрежденными посыплются в тарелку.

Как очистить опунцию

УДАЛЕНИЕ КОЖУРЫ. Чтобы не коснуться покрытой шипами наружной стороны плода, придерживайте его вилкой. Острым ножом срежьте верхний и нижний концы плода. Чтобы очистить плод от кожуры, надрежьте ее вдоль по всей длине. Придерживая плод вилкой, введите нож под кожуру и отделите ее от мякоти.

Удаление плотной кожицы

ОЧИСТКА НЕКТАРИНА. Чтобы снять кожицу со слив, персиков или, как показано здесь, нектаринов, опустите плод на несколько секунд в кипящую воду, затем слейте кипяток и залейте фрукты холодной водой. Надрежьте плод возле черенка, чтобы отделить кожицу от мякоти, затем полосками снимите отстающую кожицу.

Как очистить киви

СРЕЗАНИЕ КОЖУРЫ. Острым ножом отрежьте оба конца плода киви. Указательным пальцем или ножом подцепите коричневую кожицу и снимите ее продольными полосками. Точно так же удаляйте желтовато-коричневую кожицу личи.

Как очистить ревень

УДАЛЕНИЕ ЖЕСТКИХ ВОЛОКОН. Срежьте и выбросьте листья и основания стеблей ревеня. Пальцем или ножом подцепите жесткую кожицу стебля у одного конца и полосками стяните ее.

Как разделать ананас

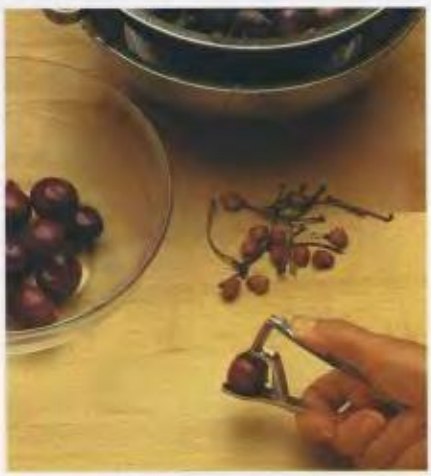
1 **УДАЛЕНИЕ КОЖУРЫ И ШИПОВ**. Острым ножом срежьте верхушку ананаса. Подравняйте основание так, чтобы плод вертикально стоял на столе. Воткните вилку в верхушку плода и крепко держите ее. Срежьте кожуру вертикальными полосками. Острием ножа вырежьте оставшиеся в мякоти колючки.

2 **РАЗДЕЛКА И НАРЕЗКА**. Отрежьте ломтик во всю длину ананаса. Сделайте еще один вертикальный разрез в той части плода, где осталась сердцевина, также сбоку от центрального стержня. Вырежьте сердцевину из оставшейся третьей части, сохраните ее и используйте как ароматизатор. Нарежьте куски ананаса на ломтики одинакового размера.

Удаление сердцевины ножом

УДАЛЕНИЕ СЕРДЦЕВИНЫ ЯБЛОК. Налейте в миску воду, подкисленную лимонным соком. Специальным острым ножом очистите кожуру. Чтобы удалить сердцевину, возьмите яблоко в одну руку и проткните его кольцевым ножом от черенка к цветку. Вытащите нож и удалите сердцевину. Сразу же положите очищенное яблоко в подкисленную воду.

Удаление вишневых косточек



УДАЛЕНИЕ КОСТОЧЕК. Поместите вишни в дуршлаг и промойте их холодной водой. Обрывая черенки, вертикально ставьте каждую вишню на основание шприца для удаления косточек. Нажмите на рычаг; поршень пронзит ягоду и вытолкнет косточку.

Извлечение дынных семян

УДАЛЕНИЕ СЕМЯН. Чтобы удалить семена из дыни или папайи, разрежьте плод пополам. На рисунке показана огенская дыня. Металлической ложкой удалите из каждой половинки всю массу семян вместе с мембранами, на которых они крепятся.

Нарезание грейпфрута

РАЗДЕЛКА ГРЕЙПФРУТА. Острым ножом разрежьте грейпфрут пополам, вырежьте белый центральный стержень и удалите его. Изогнутым зубчатым ножом перережьте пленку, разделяющую дольки. Проведите ножом вокруг мякоти, чтобы полностью отделить дольки от кожуры, как показано на рисунке.

Отделение косточки от мякоти

УДАЛЕНИЕ КОСТОЧЕК. Чтобы извлечь косточки из персиков, слив, нектариное или, как показано на рисунке, абрикосов, острым ножом надрежьте плод вдоль продольной бороздки и осторожно разломите его на две половинки. Кончиком ножа удалите косточку.

Извлечение мякоти

ИЗВЛЕЧЕНИЕ МЯКОТИ. Маленьким острым ножом срежьте верхушку гренадиллы. Небольшой ложкой выскребите мякоть вместе со съедобными семенами и поместите ее в миску. Кожуру выбросьте.

НЕСЛОЖНЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЮРЕ

Пюре из измельченных или протертых фруктов может служить соусом или же входить в состав различных основных блюд и десертов, от супов до шербетов.

Приготовить пюре из фруктов можно по-разному: протирая их через сито, измельчая на ручной мельнице или кухонном комбайне. Какой способ выбрать — это зависит от характера самих фруктов. Цельную смородину и другие ягоды, а также очищенные от кожуры мягкие фрукты, например гренадиллы или бананы, измельчают в сыром виде. Эти плоды такие мягкие, что легко измельчаются путем протирания через нейлоновое сито; при этом на сите задерживаются кожица и жесткие семена (*см. фото 1 вверху*). Хрустящие ананасы также можно измельчать в сыром виде, но для этого требуется приложить гораздо больше усилий; лучше воспользоваться миксером или кухонным комбайном (*см. фото 2 вверху*). Чтобы пюре получилось более однородным, пропустите измельченную мякоть через кухонную мельницу или сито.

Многие фрукты имеют слишком твердую или волокнистую консистенцию, чтобы измельчать их в сыром виде. Яблоки, айву, груши и ревень нужно размягчить путем кратковременного запекания; при необходимости их разрезают пополам или нарезают на ломтики. При термообработке фрукты пустят сок, поэтому добавлять в пюре дополнительную жидкость не требуется; достаточно влить ложку воды или положить кусочек масла, чтобы фрукты не пригорали. По вкусу можно добавить сахар, гвоздику, палочку корицы или любую другую пряность, которая сочетается с фруктами.

После запекания нужно слить жидкость, образовавшуюся в кастрюле; по желанию этот сок можно сохранить, чтобы потом разбавить им пюре. Размягченные яблоки, груши и айва легко измельчаются путем протирания через сито или на кухонной мельнице. Волокнистый ревень лучше измельчать, пропуская его через средний диск кухонной мельницы (*дальнее фото внизу*). Лопасти мельницы, продавливая ревень через металлический диск, раздробят волокна и позволят получить пюре равномерной консистенции.

Протирание ягод сквозь сито

ПРОТИРКА МАЛИНЫ. Переберите ягоды — здесь показана малина. У клубники и крыжовника удалите все черенки и листья. Небольшими порциями помещайте ягоды в нейлоновое сито, установленное над миской. Деревянным пестиком протирайте ягоды сквозь сито; в миску попадет измельченное пюре.

Измельчение ананаса

ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ КУСОЧКОВ АНАНАСА. Очистите ананас от кожуры, вырежьте сердцевину и нарежьте мякоть на кусочки одинакового размера (*см. стр. 21*). Небольшими порциями помещайте кусочки ананаса в кухонный комбайн (*фото вверху*) или миксер. Измельчите ананас, то включая машину на короткое время, то выключая ее, пока не получите однородное пюре.

Размягчение жестких фруктов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОК. Очистите яблоки от кожуры и сердцевины (*см. стр. 21*). Нарежьте их тонкими ломтиками. Поместите ломтики яблок в толстостенную кастрюлю, добавьте кусочек масла или ложку воды. Запекайте фрукты, пока они не размягчатся. Слейте жидкость. Для приготовления измельченного пюре протрите фрукты через мелкое сито (*фото вверху*).

Измельчение стеблей ревеня

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЮРЕ ИЗ РЕВЕНЯ. Очистите ревень от волокон (*см. стр. 21*). Нарежьте на кусочки длиной 5 см. Поместите ревень в толстостенную кастрюлю и добавьте сахар и кусочек масла. Тушите ревень под крышкой на медленном огне 20 — 30 мин, пока стебли не размягчатся. Слейте жидкость и пропустите ревень через кухонную мельницу со средним диском, установленную над миской (*фото вверху*).

КРЕМЫ И СОУСЫ: НЕЖНЫЕ ПРИПРАВЫ

Кремы и соусы широко применяются во фруктовой кулинарии; все они основаны на смеси яичных желтков, сахара и молока и сгущены осторожным нагреванием.

Жидкий молочно-яичный крем, или «крем англез» (*см. фото вверху, рецепт см. на стр. 159*) традиционно подается к фруктовым пирогам и пудингам. Он готовится из пастеризованного молока, нагретого до точки кипения, когда на поверхности начинают появляться пузырьки. Пастеризованное молоко вливают в яичные желтки, взбитые с сахаром, потом молочно-яичную смесь медленно нагревают, пока она не достигнет желаемой густоты. Пастеризация молока уменьшает время приготовления крема: смесь, содержащую яичные желтки, следует нагревать очень осторожно, чтобы желтки не свернулись, а если разбавить крем холодным молоком, то для загустения его потребуется держать на огне гораздо дольше.

При увеличении содержания яиц и сахара по отношению к молоку можно приготовить мороженое (*рецепт см. на стр. 159*). Оно очень вкусно со свежими фруктами или блюдами из них.

Если к молочно-яичному крему для загустения добавить желатин, сдобрить взбитыми сливками и разлить в формы, то получится баварский крем (*см. фото справа внизу; рецепт см. на стр. 160*). Его можно подавать с фруктовыми пюре, со свежими или отварными фруктами.

Сначала готовят молочно-яичный крем и, не давая ему остыть, отдельно взбивают сливки. Растворяют в воде желатин и вливают в теплый яичный крем. Можно использовать желатин как в листках, так и в порошке. Желатин в листочках следует предварительно замочить на 15—30 мин. в холодной воде, потом осторожно нагреть в небольшом количестве воды до растворения. После введения желатина чашку с кремом ставят на лед или в холодную воду и перемешивают, пока крем не начнет густеть. Когда крем достигнет густоты сметаны, добавляют взбитые сливки. Готовый крем разливают в формы и охлаждают до полного загустения.

Подобно баварскому крему, заварной крем (*фото внизу на стр. 25; рецепт на стр. 159*) готовится на основе молочно-яичного крема, но в данном случае для его загустевания добавляется мука. Для воздушности в готовый заварной крем можно добавить крепко взбитые яичные белки или взбитые сливки. Крем можно употреблять в чистом виде или ароматизировать нарезанными фруктами, засахаренной цедрой, орехами или ликером; он представляет собой идеальную начинку для слоеных десертов и тортов.

КРЕМ ИЗ ЯИЧНЫХ ЖЕЛТКОВ И МОЛОКА

1 **ВЗБИВАНИЕ ЖЕЛТКОВ С САХАРОМ.** Тщательно отделите белки от желтков; сохраните белки, чтобы использовать их в дальнейшем. Взбейте в миске желтки с сахаром. Примерно через 10 минут взбивания смесь побелеет и приобретет густоту сметаны. Продолжайте взбивать до тех пор, пока струйка смеси, стекающая с венчика, не начнет оставлять на поверхности отчетливый след (*фото вверху*).

2 **ДОБАВЛЕНИЕ МОЛОКА.** Пастеризуйте молоко в кастрюле на среднем огне. По вкусу можно добавить стручок ванили. После появления пузырьков удалите ванильный стручок и медленно влейте горячее молоко в смесь желтков с сахаром (*фото вверху*), непрерывно, но осторожно помешивая.

ГУСТОЙ КРЕМ С ЖЕЛАТИНОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

1 **ДОБАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА.** Приготовьте молочно-яичный крем (*иллюстрации вверху, 1 — 4*). Процедите в другую кастрюлю и поместите в горячую водяную баню. Взбейте двойные сливки в легкую пену. Всыпьте порошок желатина в небольшое количество горячей воды; когда желатин набухнет, снимите кастрюлю с водяной бани и введите в нее желатин (*фото вверху*).

2 **ДОБАВЛЕНИЕ СЛИВОК.** Перемешивайте крем, пока желатин не растворится, потом перелейте его в другую чашку и поставьте в холодное место. Периодически перемешивайте крем. Когда смесь застынет до густоты сметаны добавьте взбитые сливки (*фото вверху*). Смешайте крем со сливками, перелейте в форму, смазанную маслом, и охладите крем до застывания.

3 **ДОВЕДЕНИЕ ДО ЖЕЛАЕМОЙ ГУСТОТЫ.** Перелейте смесь в кастрюлю и поставьте на медленный огонь. Непрерывно помешивайте крем восьмеркообразным движением, чтобы тепло равномерно распределялось по всему объему жидкости; доведите крем почти до кипения (*фото вверху*). Не допускайте закипания крема.

4 **ОХЛАЖДЕНИЕ КРЕМА.** Когда крем начнет покрывать ложку равномерным слоем, прекратите перемешивание и снимите кастрюлю с огня. Сразу же переставьте кастрюлю в миску со льдом (*фото вверху*), чтобы крем не густел далее; перемешивайте крем еще минут пять.

5 **ПРОЦЕЖИВАНИЕ КРЕМА.** Крем процеживают через сито (*см. фото*). Подают крем после приготовления, или же поставьте чашку с кремом в горячую водяную баню для сохранения его теплым. Если вы хотите подать крем холодным, перемешивайте его, поставив чашку на лед, пока он не остынет; после чего можно накрыть его пластиковой пленкой и поставить в холодильник.

КЛАССИЧЕСКИЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ

1 **СМЕШИВАНИЕ КОМПОНЕНТОВ.** Поместите яичные желтки в большую миску, добавьте сахар и перемешайте ложкой. Взбивайте до тех пор, пока смесь не приобретет цвет и густоту сметаны. Через сито постепенно всыпьте муку, к которой добавлено чуть-чуть соли (*см. фото*), и тщательно перемешайте.

2 **ДОБАВЛЕНИЕ МОЛОКА.** Нагрейте почти до кипения молоко со стручком ванили. Удалите стручок и, непрерывно перемешивая, тонкой струйкой влейте молоко в смесь яиц с мукой. Перелейте смесь в кастрюлю, поставьте на средний огонь и, энергично перемешивая, доведите до кипения (*фото вверху слева*). Убавьте огонь и кипятите при перемешивании еще 2 минуты, пока смесь не загустеет (*фото вверху справа*). Процедите заварной крем и дайте ему остыть, время от времени перемешивая, чтобы на поверхности не образовалась корочка.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФРУКТОВ В КУЛИНАРИИ

С помощью приведенной таблицы легко узнать, как лучше всего использовать те или иные фрукты. Решая, что же именно приготовить из имеющихся фруктов, необходимо принимать во внимание их аромат, консистенцию, форму, цвет, сочность. И наоборот, если вы решили приготовить какое-либо блюдо, но не уверены, какие же фрукты лучше всего в нем использовать, также загляните в эту таблицу. Как следует из таблицы, многие фрукты могут с успехом заменять друг друга, к тому же в одном и том же блюде можно сочетать разные сорта и разновидности фруктов. Кроме того, особенная притягательность салатов и компотов заключается в том, что они дают богатые возможности приложить фантазию, придумывать самые разнообразные сочетания.

Для приготовления пюре можно использовать любые фрукты, которые поддаются измельчению; пюре можно подавать как в чистом виде, так и готовить на его основе различные соусы, муссы, замороженные десерты и супы. Некоторые фрукты, например клубнику или киви, можно измельчить в сыром виде, другие, такие, как яблоки или груши, нужно предварительно размягчить на огне. Способ приготовления пюре зависит также от спелости плодов; так, спелые абрикосы легко измельчить в сыром виде, тогда как более твердые абрикосы лучше предварительно отварить.

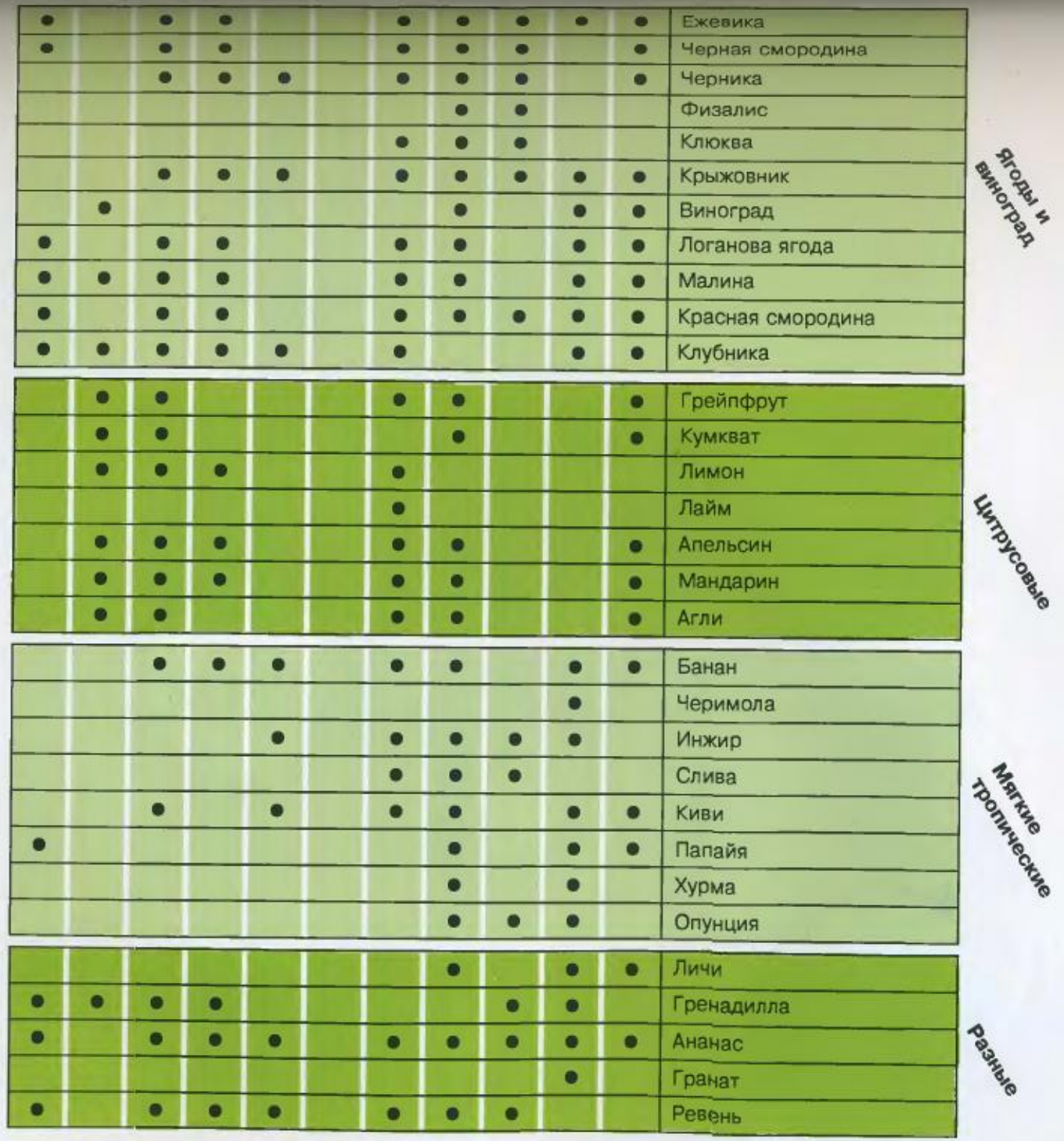
Почти из всех фруктов получаются отличные пироги, торты и другая сладкая выпечка. Однако клецки и хрустящие оладьи лучше готовить из плодов с достаточно плотной мякотью; обжарив во фритюре, например, бананы, покрытые жидким тестом, можно получить интересное сочетание хрустящей корочки и нежной начинки. Может быть, из сочных фруктов, например, апельсинов, и можно приготовить оладьи, но результат будет куда менее аппетитным.

Фрукты из семейства цитрусовых проявляют себя с наилучшей стороны в тех блюдах, где основной акцент делается на их ароматную цедру и обильный сок. Апельсины, лимоны, грейпфруты, лаймы и мандарины придают кремам, суфле, шербетам и желе освежающий аромат.

Эта таблица говорит о том, каким образом лучше всего подчеркнуть особые достоинства каждого вида фруктов. Но не забывайте, что приведенные здесь указания не являются жесткими непоколебимыми правилами; мы будем рады, если таблица послужит вам источником новых идей и приглашением к собственному эксперименту.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ. Найдите в верхней части таблицы названия фруктов, которые вы хотите использовать, потом выберите для них наилучший способ приготовления из тех, что отмечены точками в столбцах под названиями этих фруктов. И наоборот: выберите в левой колонке способ приготовления. Точками в соответствующей строке указаны наиболее подходящие для этого блюда фрукты.

	Бахчевые		Семечковые				Косточковые					
	Дыня	Арбуз	Яблоко	Локва	Груша	Айва	Абрикос	Вишня	Финики	Манго	Персик, нектарин	Слива
Салаты из сырых фруктов	●	●	●	●	●		●	●		●	●	●
Пюре из сырых фруктов	●						●	●		●	●	●
Пюре из печеных фруктов			●		●	●	●			●		●
Компоты	●		●	●	●	●	●	●		●	●	●
Пироги и торты			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Клецки			●				●	●			●	●
Оладьи	●		●		●		●	●		●	●	●
Горячие суфле			●		●		●	●			●	●
Замороженные десерты	●		●		●		●	●	●	●	●	●
Желе												
Супы	●		●		●		●	●			●	●


Ягоды и виноград
Ежевика
Черная смородина
Черника
Физалис
Клюква
Крыжовник
Виноград
Логанова ягода
Малина
Красная смородина
Клубника
Цитрусовые
Грейпфрут
Кумкват
Лимон
Лайм
Апельсин
Мандарин
Агли
Мягкие тропические
Банан
Черимола
Инжир
Слива
Киви
Папайя
Хурма
Опунция
Разные
Личи
Гренадилла
Ананас
Гранат
Ревень

1

БЛЮДА ИЗ СЫРЫХ ФРУКТОВ

СОХРАНЯЯ СВЕЖЕСТЬ И АРОМАТ

Приготовление сахарного сиропа
Салат из разнообразных фруктов
Фрукты в сочетании с сыром
Мороженое и шербеты
Многослойное желе

Изящные по форме, яркие по цвету, истекающие ароматным соком, фрукты как будто только и ждут, чтобы их сорвали с ветки и подали к столу. Никакой особенной подготовки к употреблению им не нужно. Чтобы приготовить простейшие фруктовые десерты, достаточно лишь отобрать самые лучшие, самые свежие плоды и представить их с выигрышной стороны. Разные фрукты в красивой вазе сами по себе представляют отличный десерт; отдельные фрукты можно сопроводить гарниром, который подходит им наилучшим образом. Хрустящее яблоко, например, покажется еще ароматнее с ломтиком сыра «чеддер»; гроздь винограда хорошо сочетается с «рикоттой», «шевром» или другим мягким белым сыром. Клубника станет сочнее, если добавить к ней сливок или залить стаканом красного вина. Еще более изысканное блюдо можно приготовить, если переложить клубнику сердечками из сладкого творога; в классической кулинарии этот летний десерт известен под названием «керз а-ла крем» (*см. стр. 36*).

Фрукты не только хорошо комбинируются со сливками, сыром и другими молочными продуктами; разные виды фруктов отлично сочетаются друг с другом. Бесчисленные возможности изобретать все новые сочетания открывают фруктовые салаты. В салат можно положить любые фрукты, какие вам захочется. Крупные плоды нужно порезать на кусочки, мелкие можно оставить целиком; их перемешивают и заправляют салат легким сиропом или любой другой приправой. Кучка дынных шариков, переливающихся пастельными оттенками, коктейль из ярких ягод, тропическая смесь кусочков манго и папайи — вот лишь немногие из возможных вариантов. Но салат может состоять и из плодов одного-единственного вида; например, в апельсиновом салате, представленном на *стр. 32*, используется каждая часть плода, за исключением разве что семечек. Ломтики апельсина пересыпают сахаром, из выделяющегося сока готовят заправку, а цедру режут соломкой и посыпают блюдо для аромата и украшения.

В одних блюдах фрукты используются целиком, в других, напротив, нужно сначала приготовить из них пюре. Фруктовое пюре — лучший из сладких соусов. Если пюре смешать со сливками, получится великолепный десерт; если подсластить пюре сахарным сиропом и заморозить, то выйдет освежающий шербет (*см. стр. 38*). В некоторых десертах используется только фруктовый сок. Например, апельсиновый сок, которым так богаты эти плоды, придаст желе яркий цвет и утонченный аромат. После застывания желе, разлитое в формы, приобретет мерцающий полупрозрачный оттенок. Если добавить в апельсиновое желе кусочки фруктов и переложить слоями желе с другим ароматом, то получится эффектное красочное блюдо (*см. фото на стр. 28*).

Очищенный от кожицы виноград и половинки ягод клубники уложены в чередующиеся слои желе, ароматизированного апельсином и вином. Сверху в форму заливают еще один половник апельсинового сиропа. Завершит блюдо слой винограда и винного желе; затем форму ставят в холодное место, чтобы желе застыло. Перед подачей на стол желе вынимают из формы. (*см. стр. 40*).

СИМФОНИЯ КРАСОК И КОНСИСТЕНЦИЙ

Секрет хорошего фруктового салата заключается в его простоте. Несколько гармонично подобранных компонентов доставят куда больше удовольствия, чем сложная хаотичная смесь. Основой показанного здесь салата являются ягоды — малина, черника, земляника, красная смородина и черная смородина. К ягодам добавлены дынные шарики, контрастные с ними по цвету, консистенции и аромату. Другие салаты можно готовить на основе родственных фруктов — например, мандаринов, апельсинов, грейпфрутов и кумкватов; или же подобрать ассорти из тропических фруктов — гуавы, манго, папайи, гренадиллы и ананасов. Во всех случаях очищайте фрукты от кожуры и нарезайте их в самую последнюю очередь; чтобы фрукты не потеряли цвета, окунайте их в лимонный сок.

Чаще всего для фруктовых салатов не требуется иной заправки, кроме смешанного сока его компонентов, может быть, с добавлением сока апельсина или лайма. Однако полезным дополнением к десертному фруктовому салату служит сахарный сироп (*см. фотографии в рамке на стр. 31; рецепт см. на стр. 163*). Сахарные сиропы широко применяются во фруктовой кулинарии — легкий и средний сиропы служат заправками для салатов или же в них тушат фрукты, густые сиропы используют как глазурь. Во всех случаях сахар растворяют в воде и кипятят на сильном огне; по мере выкипания концентрация сахара постепенно растет, сироп густеет, проходя различные стадии — от легкой, текучей жидкости до густой темной карамели. Переход к последующей стадии сопровождается повышением температуры сиропа, поэтому удобнее определять плотность сиропа с помощью сахарного термометра, помещенного в кастрюлю.

Чтобы сделать сироп ароматным, можно перед началом варки положить в него лимонную цедру или фруктовую кожуру, а в конце вынуть их. Когда сироп достигнет нужной густоты — для фруктового салата используется легкий или средний сироп — можно ароматизировать его лимонным соком или ликером. Перед заправкой салата охладите сироп, иначе фрукты обварятся.

Лучше всего подавать фруктовые салаты в сверкающих стеклянных тарелках или в охлажденной кожуре ананаса, грейпфрута, апельсина или дыни, как показано здесь; мякоть дыни, извлеченная из кожуры, добавляется в салат.

1 **АРОМАТИЗАЦИЯ ЛИМОНОМ.** Небольшим острым ножом тонко срежьте лимонную цедру. Вскипятите воду с сахаром и лимонной цедрой и сварите средний сахарный сироп (*фото вверху в рамке на стр. 31*). Снимите сироп с огня и дайте остыть. Выжмите в сироп сок лимона (*фото вверху*).

2 **ПРОЦЕЖИВАНИЕ СИРОПА.** Процедите сироп через сито в большую миску (*фото вверху*). Выбросьте оставшуюся на сите цедру. Разрежьте дыню пополам и удалите семена (*см. стр. 22*). В данном случае используется огенская дыня.

3 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЫННЫХ ШАРИКОВ.** С помощью специальной круглой ложки (*фото вверху*) нарежьте из каждой половинки дыни как можно больше шариков. Чтобы шарики не потемнели, положите их в миску с сиропом. Выскребите из кожуры всю оставшуюся мякоть, чтобы получились чашки для салата. Протрите половинки дынной кожуры с внутренней стороны четвертинкой лимона и охладите их.

4 **ДОБАВЛЕНИЕ ЯГОД.** Слегка промойте лесную землянику и чернику. Переберите малину, чтобы в ней не осталось пыли и грязи. Удалите листики у земляники; промойте и очистите от стебельков красную и белую смородину (*см. стр. 20*). Положите ягоды в сахарный сироп с дынными шариками.

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ФРУКТОВЫЙ СИРОП

1 **РАСТВОРЕНИЕ САХАРА.** Налейте в сотейник воды и добавьте сахар. Поставьте сотейник на средний огонь и осторожно помешивайте, пока сахар не растворится. Кондитерской щеткой стряхивайте кристаллики сахара, оседающие на стенках кастрюли (*фото вверху*), иначе попадание крупинок в сироп вызовет его кристаллизацию.

2 **ИЗМЕРЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ.** Как только сахар растворится, прекратите помешивать сироп. Нагрейте сахарный термометр в чашке с горячей водой и опустите его в сироп. Прибавьте огонь и доведите сироп до кипения.

3 **ПРЕКРАЩЕНИЕ ВАРКИ.** Кипятите сироп приблизительно 1 минуту, пока температура на сахарном термометре не достигнет 102 градусов Цельсия. Тотчас же снимите кастрюлю с огня и поставьте ее в миску с ледяной водой, чтобы предотвратить дальнейшее уваривание сиропа.

5 **СЕРВИРОВКА САЛАТА.** Положите в каждую половинку дынной кожуры порцию фруктового салата и полейте ягоды сиропом. Подавайте по одной половинке на порцию. При необходимости можно наполнить половинки кожуры салатом заранее и несколько часов держать их в холодильнике; сироп предохранит фрукты от порчи.

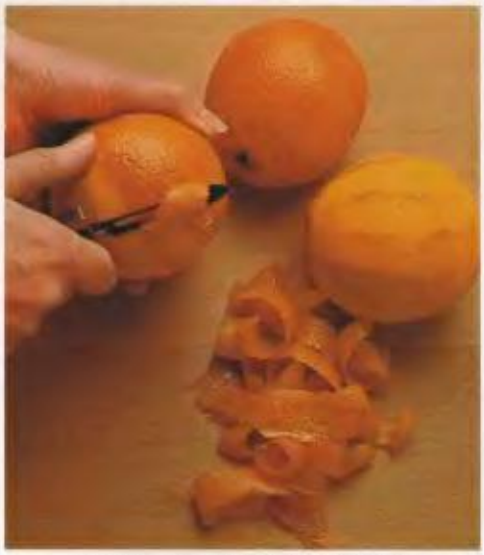
АПЕЛЬСИНОВЫЙ САЛАТ: ВАРИАЦИИ НА ЗАДАННУЮ ТЕМУ

Сочная мякоть сладких или полусладких цитрусовых, таких, как мандарины, грейпфруты или, как показано здесь, апельсины, представляет собой хорошую основу как для сладких, так и для острых салатов, построенных на контрасте ароматов и консистенций. На фотографиях, приведенных на этих страницах, показано, как готовить это блюдо: апельсины нарезают тонкими ломтиками и пересыпают сахаром, затем украшают тонкой соломкой из цедры и кусочками карамели. Салат, подаваемый как пряное блюдо (*фото внизу в рамке на стр. 32, рецепт на стр. 90*), также делается из ломтиков апельсина; сверху его посыпают нашинкованным луком и целыми оливами и заправляют оливковым маслом.

Оба этих салата притягательны своей простотой; однако качество их во многом зависит от тщательной подготовки апельсинов. Лучше брать апельсины крепких, но сочных сортов — например, пупочные. Чтобы при нарезке апельсиновый сок не вытекал, необходимо сохранить мякоть неповрежденной; для этого цедру и кожуру срезают вертикальными полосками. При таком способе дольки апельсинов не сминаются.

Готовя острый салат, можно срезать кожуру вместе с цедрой. Для десертного салата цедру срезают острым ножом длинными тонкими полосками, которые можно свернуть завитушками и украсить ими салат. Аромат цедры уравновесит сладость сиропа, которым заправляют салат. Для получения такого сиропа апельсиновые ломтики на пару часов засыпают сахаром, чтобы они пустили сок. Другим украшением салата послужит карамель (*рецепт см. на стр. 163*) либо разломанная на кусочки, как показано здесь, либо вытянутая в нити и уложенная красивой сеткой. Карамель внесет дополнительную ноту в игру ароматов и консистенций.

Цитрусовые фрукты служат хорошей основой для пряных салатов, так как их сок, смешиваясь с масляной заправкой, позволяет получить нечто вроде винегрета. Чтобы не перебить тонкий аромат салата, заправка должна быть легкой, едва заметной; кладите совсем чуть-чуть оливкового масла или, как показано здесь, оливковое масло с лимонным соком.



1 **СНЯТИЕ АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРЫ.** Острым ножом осторожно срежьте цедру с апельсинов в направлении от основания плода к верхушке (*фото вверху*), стараясь снимать ее длинными тонкими полосками. Выбросьте все полоски цедры, которые порвались.

2 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОЛОМКИ.** Положите полоски апельсиновой цедры на деревянную нарезную доску. Возьмите небольшой острый нож и, направляя лезвие пальцами, нарежьте полоски цедры в длину тонкой соломкой. Отложите соломку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОСТРОГО САЛАТА

1 **ДОБАВЛЕНИЕ ЛУКА.** Очистите апельсины от кожуры и нарежьте ломтиками (*предыдущее блюдо, фото 5*). Уложите ломтики слоями в мелкую сервировочную тарелку. Удалите косточки из черных олив. Нарежьте лук и посыпьте им апельсиновые ломтики (*фото вверху*).

2 **ЗАПРАВКА САЛАТА.** Уложите оливки без косточек поверх лука. Посыпьте салат солью и кайеннским перцем, сбрызните сверху оливковым маслом (*фото вверху*). Подавайте охлажденным либо в начале обеда как закуску, либо в качестве гарнира к рыбе.

3 **УДАЛЕНИЕ КОРКИ.** Острым ножом срежьте корку с основания и верхушки апельсинов. Срезайте остальную корку полосками от верхушки к основанию (*фото вверху*).

4 **БЛАНШИРОВКА СОЛОМКИ.** Вскипятите кастрюлю воды. Положите в нее соломку и отварите ее в течение 3 минут, чтобы цедра стала мягкой и не горчила. Откиньте соломку на сито (*фото вверху*) и дайте воде стечь.

5 **НАРЕЗКА АПЕЛЬСИНОВ НА ЛОМТИКИ.** Нарежьте апельсины на тонкие круглые ломтики. Острием ножа вырежьте центральный стержень и удалите семечки. Уложите ломтики апельсина слоями на тарелку и пересыпьте сахаром. Оставьте на два часа, чтобы апельсины пустили сок.

6 **РАЗЛИВКА КАРАМЕЛИ.** Из среднего сахарного сиропа (*см. стр. 31*), не помешивая, сварите карамель красновато-янтарного цвета. Чтобы получить кусочки карамели, вылейте ее на смазанную маслом мраморную доску (*фото вверху*) или на смазанный противень. Чтобы получить нити, разливайте карамель из ложки на доску тонкой струйкой и укладывайте ее ажурным рисунком.

7 **РАЗЛАМЫВАНИЕ КАРАМЕЛИ НА КУСОЧКИ.** Когда карамель застынет, деревянным молотком или скалкой разбейте ее на кусочки (*фото вверху*). Если карамель приготовлена нитями, осторожно отделите их от смазанной доски пальцами или лопаткой.

8 **УКРАШЕНИЕ АПЕЛЬСИНОВОГО САЛАТА.** Уложите бланшированную соломку из цедры поверх апельсиновых ломтиков, посыпьте кусочками карамели или украсьте карамельными нитями (*фото вверху*). Перед подачей на стол охладите салат.

ИДЕАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ ФРУКТОВ И СЛИВОК

Свежие фрукты так гармонично сочетаются со сливками, словно они созданы друг для друга. Резкий фруктовый аромат идеально уравновешивается нежной мягкостью сливок.

В простейшем случае верхушку целого плода можно украсить взбитыми сливками. На фотографиях справа свежий инжир, изящно надрезанный в виде полураскрытого цветка, украшен сверху ложкой взбитых сливок. Завершает блюдо пюре из свежей малины.

Фруктовое пюре служит основой традиционных десертов, известных под названием фулов. Они представляют собой бархатистую смесь фруктов со взбитыми сливками. На фотографиях нижнего ряда цельную ежевику покрывают сверху фулом, сделанным из сладкого ежевичного пюре, осторожно введенного во взбитые двойные сливки.

Благодаря яркому цвету и обильному соку особенно удачные фулы получаются из ягод. Но можно использовать и любые другие фруктовые пюре, приготовленные из свежих или печеных фруктов (*см. стр. 23*), подслащенные по вкусу. Готовя фул с кислыми фруктами, такими, как ананас, ревень или крыжовник, перед введением во взбитые сливки добавьте в пюре сахар в большом количестве, чтобы сливки не свернулись. Независимо от вида использованных фруктов перед подачей на стол поставьте фул на пару часов в холодное место, чтобы взбитая смесь слегка застыла.

Фруктовые фулы можно украсить взбитыми сливками, ягодами, кусочками фруктов или тонко нарезанной апельсиновой или лимонной цедрой. Подавайте их со сладким печеньем.

СПЕЛЫЙ ИНЖИР С РУБИНОВЫМ СОУСОМ

1 **ПОДГОТОВКА ИНЖИРА.** Возьмите свежий спелый инжир и небольшим острым ножом срежьте черенки. На конце каждого инжира сделайте небольшой надрез и, потянув ножом, полосками снимите кожуру (*фото вверху*).

2 **РАЗРЕЗАНИЕ ИНЖИРА.** Крестообразно надрежьте верхушки очищенных инжиров (*фото вверху*) почти до основания плода. Большим и указательным пальцами сожмите каждую четвертинку — инжир раскроется, как цветок.

РОСКОШНЫЙ ЕЖЕВИЧНЫЙ ФУЛ

1 **ДОБАВЛЕНИЕ САХАРА.** Протрите свежую спелую ежевику сквозь сито и положите пюре в миску. Добавьте по вкусу сахарной пудры (*фото вверху*) и тщательно перемешайте.

2 **СМЕШИВАНИЕ СО СЛИВКАМИ.** Венчиком взбейте двойные сливки. Ложкой понемногу введите в сливки ежевичное пюре (*фото вверху*). Перемешайте смесь до однородной консистенции и ровного цвета.

3 **ВЗБИВАНИЕ ДВОЙНЫХ СЛИВОК.** Приготовьте пюре из свежей малины (*см. стр. 23*) и отставьте его. Налейте в большую миску двойные сливки и взбейте венчиком в легкую пену. Не взбивайте сливки чересчур сильно, иначе они собьются в масло.

4 **СЕРВИРОВКА ДЕСЕРТА.** Перелейте малиновое пюре в соусницу. Разложите инжир по тарелкам; положите на каждый инжир ложку взбитых сливок и залейте малиновым соусом (*фото вверху*). Можно смешать пюре со сливками и положить на инжир ложку этой смеси.

3 **СЕРВИРОВКА ЕЖЕВИЧНОГО ФУЛА.** Пересыпьте ежевику небольшим количеством сахара, чтобы ягоды пустили сок. Разложите ягоды в стеклянные бокалы. Покройте ягоды фулом, наполняя бокалы доверху (*фото вверху*). По желанию можно украсить каждый бокал декоративным завитком (*фото справа*). Перед подачей на стол поставьте фул на два часа в прохладное место.

ФРУКТЫ И СЫР: СОЗДАНЫ ДРУГ ДЛЯ ДРУГА

Фрукты и сыр, подобно фруктам и сливкам, идеально сочетаются друг с другом. Контрастируя между собой по аромату и консистенции, они достойно завершат любую трапезу. Подавать их можно просто с поджаренным хлебом, а можно приготовить роскошный десерт, наподобие показанного здесь (*фото справа*).

Общее эмпирическое правило гласит, что семечковые фрукты с жесткой мякотью лучше подавать с твердыми сырами, а мягкие фрукты — с нежными сливочными сырами, такими, как «рикотта», «пти суисс», или с творогом. Яблоки и груши отлично сочетаются с «чеддером», «эдамским» или «грюйером», а также с зелеными сырами, такими, как «горгонзола», «рокфор» или «стильтон». Зеленый или черный виноград можно подавать с мягкими сырами типа «бри» или «камамбера», а также с полутвердыми — «таледжо» «сен-нектер», «реблошон» или «мюнстер».

Свежие цельные ягоды можно ввести в бархатистую смесь из сливочного сыра или творога со взбитыми сливками и сахаром получится несложный и изысканный десерт. И наоборот, пюре из ягод, смородины или других мягких фруктов можно смешать с сыром и сливками и приготовить нежный сырный фул.

Сливочный сыр и творог представляют собой хорошую основу для изысканных десертов с фруктами, приготовленных в формах. На этих страницах продемонстрировано классическое блюдо — «керз а-ля крем». Его готовят следующим образом: смесь творога, сливок, сахара и взбитых яичных белков раскладывают в формы в виде сердечка и оставляют на ночь для застывания (*рецепт см. на стр. 104*). Сердечки вынимают из формы и обкладывают свежей лесной земляникой. Можно использовать и садовую клубнику или другие ягоды, а также полить сердечки ягодным пюре.

Можно использовать и другие формы, не только сердечки, или одну крупную форму вместо нескольких маленьких, однако существенно, чтобы в формах имелись дырочки для стекания жидкости, иначе сырная смесь не затвердеет и ее нельзя будет вынуть из формы. Чтобы сердечки получились крепче, можно смешать творог или сливочный сыр со взбитым яичным желтком и сахаром, затем добавить сливки, замешанные на желатине, и лишь потом ввести взбитые яичные белки (*рецепт см. на стр. 104—105*).

1 **ПОДГОТОВКА ФОРМ.** Выстелите формы муслином. Здесь показаны формы в виде сердечка, традиционно используемые для приготовления «керз а-ля крем». Одной рукой аккуратно расправьте муслин по углам формы, а другой подтяните его (*фото вверху*), чтобы готовые сердечки были ровными.

2 **ПРОТИРАНИЕ СЫРА ЧЕРЕЗ СИТО.** Взбейте двойные сливки в легкую пену. Деревянной ложкой протрите сливочный сыр или творог — здесь показан творог — через нейлоновое сито, чтобы не оставалось комков (*фото вверху*).

АССОРТИМЕНТ КЛАССИЧЕСКИХ КОМБИНАЦИЙ

СВЕЖИЕ ФРУКТЫ С СЫРОМ. Чтобы завершить повседневную трапезу, поставьте на стол корзину с фруктами и ассорти из разных сыров. Сопроводите каждый сорт фруктов подходящим ему сыром. На этой фотографии к яблокам «ред делишес», «кокс» и «гренни смит» подается «чеддер»; груши «конференс» хорошо сочетаются с «горгонзолой», а бескосточковый зеленый виноград — с сыром «бри». Фрукты и сыр должны иметь комнатную температуру; хорошо подать к ним поджаренный французский хлеб и бутылку вина.

3 **ВВЕДЕНИЕ СЛИВОК.** Взбейте яичные белки в легкую пену. Постепенно введите в протертый творог взбитые сливки (*фото вверху*). Добавьте по вкусу сахарную пудру, затем введите в творожно-сливочную массу взбитые белки.

4 **РАСКЛАДКА В ФОРМЫ.** Когда масса станет однородной, разложите ее ложкой в выстланные муслином формы, следя, чтобы заполнялись все уголки. Наружной стороной ложки разровняйте поверхность творожной массы. Положите формы на поднос и поставьте на ночь в холодильник, чтобы творог осел и избыток жидкости стек через отверстия в формах.

5 **ВЫНИМАНИЕ СЕРДЕЧЕК ИЗ ФОРМЫ.** Переверните формы на сервировочную тарелку; разложите их кружком, остриями сердечек внутрь. Осторожно поднимите формы. Снимите с сердечек муслин — на их поверхности останутся следы от отверстий.

6 **СЕРВИРОВКА ТВОРОЖНЫХ СЕРДЕЧЕК.** Перед подачей на стол насыпьте в середину тарелки горку свежей земляники и разложите ягоды по краю тарелки (*фото слева*). Или положите сердечки на отдельные тарелки, окружите земляникой и полейте сливками.

КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ ЛЕД С ТРОПИЧЕСКИМ АРОМАТОМ

Самым освежающим из сладких блюд является, бесспорно, фруктовое мороженое. Его можно подавать в жаркий день для утоления жажды или же на торжественных обедах в перерывах между основными блюдами для восстановления вкусовых ощущений. Фруктовое мороженое — его иногда называют шербетом — очень несложно в приготовлении. Фруктовый сок или пюре смешивают с сахарным сиропом, разливают в неглубокие лотки и замораживают в холодильнике.

Для приготовления мороженого годятся любые фрукты, которые можно измельчить в пюре или выдавить из них сок. Хорошее мороженое получается из кислых фруктов с острым ароматом. Здесь показано приготовление шербета из ананасов и апельсинов, которое подается в охлажденной ананасовой кожуре (*рецепт см. на стр. 109*). Можно также использовать кожуру дыни или апельсина.

Основой фруктового мороженого обычно служит средний сахарный сироп (*см. стр. 31*). При ароматизации его фруктовым соком смешайте сироп и сок в отношении два к одному. Чтобы аромат стал сильнее, можно приготовить сироп не на воде, а на фруктовом соке, как показано здесь. Однако при этом пропорция сахарного сиропа и фруктового сока не должна нарушаться. Хорошее фруктовое мороженое получается из протертых ягод, таких, как малина, ежевика, земляника, красная и черная смородина. Более экзотические шербеты можно приготовить из ревеня, дыни, манго, гренадиллы или айвы. Вы можете экспериментировать и с необычными сочетаниями, например, малины с земляникой или различных фруктов с ликером, вином и спиртом.

Экспериментировать можно не только с фруктовыми ароматами. Можно попытаться получить шербет с более нежной или более зернистой консистенцией. Когда жидкий шербет помещают в холодильник, на границе жидкости и металлического лотка начинают расти ледяные кристаллы. Чтобы шербет получался однородным, его время от времени перемешивают, передвигая лед от краев лотка к середине. При перемешивании в шербет попадает воздух, предотвращающий образование слишком крупных кристаллов. Чтобы мороженое получилось еще однороднее, в него можно добавить взбитый яичный белок — он введет в смесь дополнительное количество воздуха.

1 **ОБРЕЗКА АНАНАСА.** Срежьте черенок с ананаса. Острым ножом ровно подрежьте основание так, чтобы ананас стоял вертикально. Держа нож острием вниз, срежьте верхушку с листьями так, чтобы получилась крышка. Ею накрывают ананас с шербетом при подаче на стол.

2 **НАРЕЗКА МЯКОТИ АНАНАСА.** Осторожно, стараясь не проткнуть кожуру, сделайте круглый разрез с внутренней стороны кожуры ананаса приблизительно на половину его глубины. Еще одним разрезом обведите сердцевину (*фото вверху*).

6 **ДОБАВЛЕНИЕ АПЕЛЬСИНОВГО СОКА.** Смешайте часть ананасового сока с сахаром и для усиления аромата положите туда же извлеченную сердцевину. Сварите сироп. Дайте ему остыть. Выжмите апельсин и влейте сок в оставшийся ананасовый сок (*фото вверху*). Удалите из сиропа ананасовую сердцевину и смешайте сироп с ананасово-апельсиновым соком.

7 **ЗАПОЛНЕНИЕ ЛОТКОВ ДЛЯ ЛЬДА.** Перелейте смесь сиропа и сока в неглубокие лотки. Поместите лотки в холодильник или морозильник. Одновременно поместите в холодильник ананасовую кожуру и «крышку».

3 **НАРЕЗКА НА КЛИНЫШКИ.** Нарежьте мякоть на клинышки, которые легко вынимаются. Для этого сделайте радиальные надрезы от внутреннего кольцевого разреза к наружному (*фото вверху*). Рукой придерживайте ананас.

4 **ИЗВЛЕЧЕНИЕ МЯКОТИ АНАНАСА.** Столовой ложкой извлеките кусочки ананаса и переложите их в большую миску (*фото вверху*). Сделайте кольцевые надрезы у краев и сердцевины нижней части ананаса. Вырежьте и извлеките мякоть и выскребите оболочку так, чтобы внутри остался лишь центральный стержень.

5 **ИЗВЛЕЧЕНИЕ МЯКОТИ ИЗ КРЫШКИ.** Кончиком ножа подрежьте основание центрального стержня. Отломите сердцевну и сохраните ее. Ложкой выскребите мякоть из ананасовой «крышки» и сложите ее в ту же миску. Перенесите мякоть в химически инертное сито и поставьте сито над другой миской. Широким пестиком выдавите сок (*см. стр. 23*). Отжатую мякоть выбросьте.

8 **ПЕРЕМЕШИВАНИЕ МОРОЖЕНОГО.** Приблизительно через час выньте лотки из холодильника. Вилкой перемешайте частично замороженную жидкость, перемещая замерзшие края в середину. Поставьте лотки обратно в холодильник. В последующие три часа перемешайте мороженое еще один или два раза.

9 **СЕРВИРОВКА ФРУКТОВОГО МОРОЖЕНОГО.** Приблизительно через 4 часа, когда мороженое полностью затвердеет, выньте лотки из холодильника. Поставьте ананасовую кожуру в чашку с колотым льдом и переложите мороженое в кожуру (*фото вверху*). Накройте ананас «крышкой» и сразу же подавайте на стол.

ВЕНОК ИЗ ЖЕЛЕ И ФРУКТОВ

Свежее фруктовое желе, приготовленное из фруктового сока и желатина, представляет собой изысканный десерт. Оно чарует глаз своей холодной прозрачностью и тает на языке. Желе с ароматом единственного вида фруктов подают в прозрачном бокале, подчеркивающем его мерцающую чистоту; приготовить такое желе совсем несложно. Однако высокая башня из желатина требует недюжинного кулинарного мастерства.

Для приготовления красивого эффектного желе можно пойти двумя путями: использовать форму необычных очертаний или же создать переливчатый узор из слоев желе разного цвета с плавающими в нем фруктами. Чтобы выстроить сложное многослойное сооружение из желе и фруктов, лучше взять гладкую форму, украшенную лишь бороздками. Лучше всего подойдет металлическая форма. Металл быстро воспринимает малейшее изменение температуры, поэтому форму можно охладить заранее — благодаря этому желе застынет быстрее. Извлечь же сложное желе из формы тоже очень просто — достаточно ненадолго погрузить форму в миску с горячей водой.

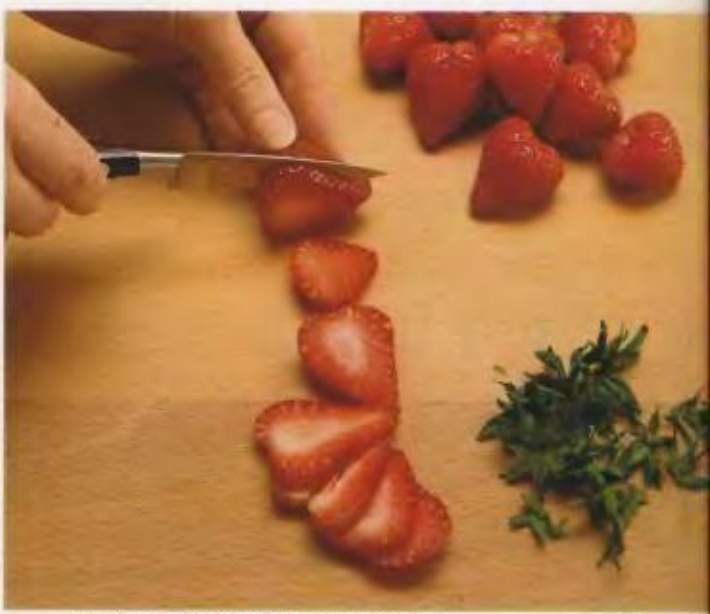
Эффектное многоярусное желе, показанное на этой и последующей страницах, приготовлено из очищенного винограда и нарезанной ломтиками клубники, уложенных в чередующиеся слои желе, подкрашенного красным вином и апельсиновым соком (*рецепт см. на стр. 164*). Чтобы получить слои с отчетливыми очертаниями, каждому слою дают сначала остыть и лишь потом заливают следующим слоем желе. Для приготовления показанного здесь желе было использовано 500 г бескосточкового винограда и 500 г клубники.

Многослойный десерт можно приготовить и из нескольких различных фруктовых желе, уложенных контрастными полосами. Помимо красного вина, для ароматизации желе можно использовать бренди или шерри; чтобы получить светлый прозрачный десерт, к желе добавляют белое, розовое вино или шампанское.

Чтобы уложить фрукты красивым узором, каждый кусочек плода берут двумя длинными спицами и укладывают на частично застывший слой желе, а потом заливают тем слоем, в котором эти фрукты будут находиться. Желатиновая оболочка удержит фрукты на месте, та что они не сместятся при заливке сле дующего слоя. Длинные тонкие шампу ры позволяют осторожно перемещать фрукты, не повредив предыдущих слоев желе.

Для приготовления желе лучше ис пользовать фрукты, дающие яркий про зрачный сок — например, ягоды или апельсины. В десертах, подобных пока занному здесь, требуется, чтобы кусочки фруктов были хорошо видны; для этого желе должно быть сверкающе-про зрачным. Чтобы добиться такого эффек та, фруктовый сок процеживают чере марлю. Фрукты, которые помещают в желе, должны быть плотными и хорошо сохранять форму; помимо показанны здесь винограда и клубники, можно ис пользовать дольки мандарина или дын ные кубики. Не рекомендуется помещать в желе сырые ананасы, папайю и киви: в этих плодах содержится фермент, кото рый расщепляет желатин, поэтому класть их в желе можно только после то го, как они будут предварительно свар ны или испечены — при этом фермент теряет свою активность.

4 **ОЧИСТКА ВИНОГРАДА ОТ КОЖУРЫ.** Оборвите виноград с грозди — здесь показан бескосточковый виноград. Начиная с кончика виноградины, там, где она крепилась к грозди, подцепите кожицу острием небольшого ножа и снимите ее полосками (*фото вверху*). Если вы используете виноград с косточками, разрежьте ягоды пополам и острием ножа извлеките косточки. Сложите очищенный виноград на тарелку.



5 **НАРЕЗКА КЛУБНИКИ НА ЛОМТИКИ.** Быстро промойте клубнику. Ос торожно промокните ягоды полотенцем или салфеткой. Очистите клубнику (*см. стр. 20*). Небольшим острым ножом разрежьте каждую ягоду вдоль на тонкие ломтики (*фото вверху*). Если клубника мел кая, то можно оставить ягоды целыми.

1 **ЗАМАЧИВАНИЕ ЛИСТОВОГО ЖЕЛАТИНА.** Замочите листочки желатина на 15 — 30 мин., чтобы они размякли. Извлеките их из воды и положите в небольшой сотейник. Налейте чуть-чуть холодной воды, чтобы только покрыть листки желатина, и поставьте на медленный огонь. Нагревайте около 5 минут до полного растворения желатина, пока жидкость не станет прозрачной. Отставьте сотейник.

2 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ АПЕЛЬСИНОВОГО СОКА.** Выжмите сок из нескольких апельсинов и дайте постоять минут 30. За это время к поверхности сока всплывут мелкие частички мякоти. Выстелите сито несколькими слоями влажной марли и поставьте его над миской. Процедите сок через сито (*фото вверху*). Выбросьте отцеженную мякоть.

3 **ДОБАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА В СИРОП.** Вылейте приготовленный желатин в кастрюлю с теплым сахарным сиропом (*см. стр. 31*) и тщательно перемешайте. Налейте в миску красное вино. Непрерывно помешивая, вылейте половину сиропа с желатином в вино, а другую половину — в апельсиновый сок (*фото вверху*).

6 **ЗАЛИВКА ПЕРВОГО СЛОЯ.** Чтобы желе застывало быстрее, установите бороздчатую форму для желе в большую миску со льдом. Налейте в форму немного винного желе. Вращайте форму (*фото вверху слева*), чтобы желе покрыло дно, потом слегка наклоните форму (*фото вверху справа*). Желе должно покрыть стенки на глубину, достаточную, чтобы погрузить виноградины.

7 **УКЛАДКА ВИНОГРАДА В ЖЕЛЕ**. Поставьте на лед небольшую чашку и налейте в нее немного винного желе. Когда желе начнет застывать и станет густым, как сироп, возьмите виноградину двумя тонкими спицами и окуните в застывающее желе. Осторожно уложите виноградину на нижний слой желе. Проделайте то же самое (*фото вверху*) с остальными виноградинами, укладывая их кружком.

8 **ЗАЛИВКА ВИНОГРАДА**. Осторожно залейте уложенные виноградины слоем винного желе из большой миски (*фото вверху*), чтобы желе едва покрывало ягоды. Чтобы этот слой застыл, осторожно уберите форму в холодильник. Минут через 15, когда слой застынет, достаньте форму из холодильника и снова поставьте в миску со льдом.

10 **УКЛАДКА КЛУБНИКИ**. Поступайте так же, как с виноградинами: двумя тонкими спицами погружайте каждую клубнику а чашку с апельсиновым желе. Покрытую тонким слоем желе ягоду уложите набок в слой частично застывшего апельсинового желе у стенок формы (*фото вверху*).

11 **ЗАЛИВКА ВТОРОГО СЛОЯ**. Уложив кольцо из клубники адоль стенок формы, уложите остальные ломтики посередине, предварительно окуная каждую ягоду в чашку с желе. Залейте ягоды слоем апельсинового желе (*фото вверху*). Поставьте в холодильник на 15 минут, чтобы желе застыло.

12 **ЗАВЕРШЕНИЕ БЛЮДА**. Налейте в форму немного винного желе из большой миски. Вращайте форму, чтобы желе начало застывать на стенках. Окунайте виноградины в чашку с желе и укладывайте их у стенок, а затем посередине. Заполните форму остевшимся винным желе (*фото вверху*) и накройте полиэтиленовой пленкой.

9 **ЗАЛИВКА АПЕЛЬСИНОВОГО ЖЕЛЕ.** Налейте немного апельсинового желе в небольшую миску и поставьте ее на лед. Когда оно загустеет, залейте немного желе в форму (*фото вверху слева*) и быстро повращайте форму (*фото вверху справа*), чтобы желе равномерно покрыло стенки на глубину около 2,5 см. Вращайте форму, пока желе не застынет на стенках.

13 **ИЗВЛЕЧЕНИЕ ЖЕЛЕ ИЗ ФОРМЫ И СЕРВИРОВКА.** Поставьте желе в холодильник на 4 часа. Проведите вдоль кромки острием ножа и погрузите форму в теплую воду. Плотно накройте форму неглубокой тарелкой и быстро переверните (*фото вверху*). Перед подачей на стол ненадолго поставьте желе а холодильник (*фото справа*).

2

БЛЮДА ИЗ ФРУКТОВ: ДЕСЕРТЫ

ОТ ПРОСТОГО К ЭФФЕКТНОМУ

Методика медленного отваривания

Легкий путь к идеальным суфле

Сочетаем фрукты и тесто

Пудинг на водяной бане

Жидкое тесто для фруктовых оладий

Засахаренные фрукты — украшение стола

Гвоздь программы — фруктовый торт

Фрукты настолько просты в приготовлении и так легко поддаются любому способу кулинарной обработки, что повар оказывается перед нелегким, но приятным выбором: приготовить ли простейший десерт, в котором сохраняется естественная форма и структура плодов, или же подвергнуть фрукты более искусным преобразованиям.

Если вы хотите сохранить фрукты в естественном виде, то лучше всего отварить их в течение непродолжительного времени или покрыть защитной оболочкой. Идеальный метод приготовления как фруктов одного сорта, так и сложных компотов, показанных на стр. 48, отваривание, обработка фруктов мягким влажным нагревом. В разноцветных многокомпонентных компотах каждый плод отваривается в вине, сиропе или их смеси ровно столько времени, сколько ему нужно для размягчения; жидкость, в которой фрукты варились, становится соусом к блюду. Небольшие фрукты с нежной мякотью, такие, как сливы или абрикосы, перед отвариванием можно заключить в оболочку из теста — получатся пышные клецки или вареники, столь популярные в центральноевропейской кулинарии (*см. стр. 50*).

При запекании на более сильном огне, в печи или глубокой сковороде, фрукты покрывают защитной оболочкой из сдобного или жидкого теста. Оболочка не только сохраняет форму плода, но и превращает его в изысканный десерт. Например, яблоки и груши заворачивают в песочное тесто и запекают до золотистого цвета (*см. фото на стр. 44*). Жидкое тесто из муки, молока, яиц и сахара помогает кусочкам свежих и сушеных фруктов сохранить при выпечке сок и аромат (*см. стр. 56*), а более жидкое тесто из муки, яичных желтков и пива образует при зажаривании хрустящую корочку. В такое тесто можно обмакнуть замороженные кусочки ананасов, предварительно обмазанных марципаном (*см. стр. 60*), или другие фрукты, например бананы.

Но плоды, даже сохранившие внешний вид, подвергаются при готовке значительным изменениям. При засахаривании мякоть плодов и орехов насыщается сахаром, и плод, сохраняя внешний вид, превращается в сладкое блюдо, пригодное к длительному хранению (*см. стр. 62*)

В других десертных блюдах используется аромат тех или иных фруктов, содержащийся в их кожуре и соке, а также в растолченной в пюре мякоти. Для таких блюд характерна необыкновенно нежная, кремообразная консистенция; диапазон их чрезвычайно разнообразен — от горячих суфле, ароматизированных апельсиновой или лимонной цедрой (*см. стр. 52*), до холодных муссов и кремов, сохраняющих свои очертания и после извлечения из декоративной формы благодаря такому свойству эти блюда могут служить идеальной основой для изобретения многоцветных сооружений (*см. стр. 64 — 70*).

Яблоки, запеченные в хрустящем песочном тесте, поливаются сверху щедрой порцией двойных сливок. Из яблок извлекли сердцевину и заполнили их начинкой из масла, корицы и сахара, затем завернули в тесто и испекли до золотисто-коричневого цвета (*см. стр. 54*).

МЕДЛЕННОЕ ОТВАРИВАНИЕ В СИРОПЕ И ВИНЕ

Одним из простейших и наиболее выигрышных способов приготовления фруктовых блюд является отваривание в едва кипящей жидкости. При этом достигается сразу несколько целей: во-первых, размягчаются фрукты; во-вторых, жидкость, в которой они варились, может служить соусом для их сервировки. Когда фрукты будут готовы, ароматный сироп можно уварить, чтобы сделать его более концентрированным.

Фрукты можно отваривать и просто в подслащенной воде или сахарном сиропе (*см. стр. 31*). Красное или белое вино, добавленное к сиропу, придаст ему утонченный аромат, а в случае красного вина готовое блюдо приобретет изысканную цветовую гамму.

В сиропе можно отваривать фрукты практически всех разновидностей, но для отваривания в сиропе с вином лучше всего подходят груши, абрикосы, персики и сливы: их пористая мякоть хорошо впитывает цвет и аромат вина. Желательно использовать молодое крепкое вино, а если оно красное — насыщенной окраски. Добавляйте в сироп только высококачественное вино; при варке его аромат усилится, и кислое вино только ухудшит вкус готового блюда.

Жидкость, в которой варятся фрукты, нельзя доводить до сильного кипения. Если вы хотите, чтобы в готовом блюде преобладал фруктовый аромат, добавляйте вино в конце варки, как показано здесь на примере груш сорта «комис» (*рецепт см. на стр. 94*). Чтобы блюдо приобрело выраженный аромат вина и яркую окраску, добавляйте вино в начале варки. Варите фрукты на самом медленном огне, чтобы ароматы вина и фруктов как следует смешались. Кислота, содержащаяся в вине, поможет сохранить фрукты крепкими и не даст им развариться, поэтому варка может продолжаться вплоть до 3 часов.

Чтобы не повредить фрукты, отваривайте их в толстостенной кастрюле такого размера, чтобы фрукты в ней устойчиво лежали на одном месте, не перемещаясь. В уваренный винный сироп можно добавить немного специй, таких, как гвоздика, мускатный орех или, как показано здесь, палочка корицы. Отварные фрукты в сиропе можно подавать горячими или приготовить заранее и остудить.

1 **ПОДГОТОВКА ГРУШ.** Налейте в миску воды и добавьте лимонный сок. Небольшим острым ножом осторожно очистите груши от кожицы. В данном случае использованы груши сорта «комис». Черенки оставьте на плодах. Очищенные груши кладите в миску с водой; лимонный сок не даст им потемнеть.

4 **УВАРИВАНИЕ СИРОПА.** Выньте груши из кастрюли шумовкой и положите их вертикально на сервировочную тарелку (*фото слева*). Удалите палочку корицы. На сильном огне уварите жидкость, оставшуюся в кастрюле (*фото вверху*), до консистенции густого сиропа.

2 **ОТВАРИВАНИЕ ГРУШ.** Из воды, сахара и корицы сварите сироп. Сложите груши в толстостенную кастрюлю. Залейте сиропом, положите палочку корицы и закройте кастрюлю крышкой. Варите груши на медленном огне 40 минут до размягчения, время от времени переворачивая их и поливая сиропом. Чтобы проверить, сварились ли груши, проткните их у основания небольшим шампуром или вилкой, — если она входит легко, груши готовы.

3 **ДОБАВЛЕНИЕ ВИНА.** Залейте груши вином — здесь использовано крепкое красное вино. Варите груши на медленном огне еще 5 минут, деревянной ложной осторожно переворачивая их, чтобы груши погрузились в вино и впитали его цвет и аромат.

5 **СЕРВИРОВКА ГРУШ.** С помощью половника залейте груши сиропом, покрывая их блестящей глазурью. Подавайте груши горячими или холодными, можно со сливками и сухим сладким печеньем.

КОМПОТЫ НА ВСЕ ВРЕМЕНА ГОДА

Компоты — классическое блюдо фруктовой кулинарии. Когда фрукты медленно отваривают в сахарном сиропе, их ароматы гармонично смешиваются, а кислота, содержащаяся в них, придает сладкому блюду освежающую ноту. Фрукты надо варить столько времени, чтобы они размягчились, но не успели превратиться в пюре. В готовом блюде каждый плод остается самим собой и сохраняет свой собственный аромат.

Для компота можно использовать любые фрукты, как поодиночке, так и в сочетании с плодами других видов. Некоторые кислые фрукты, например ревень, крыжовник и айву, вряд ли можно употреблять в сыром виде — поэтому их кладут в компоты. Готовя компот из мягких фруктов, таких, как сливы или абрикосы, выбирайте не слишком спелые плоды, чтобы они не развалились при варке.

Для компотов годятся и сушеные фрукты, такие, как чернослив, курага и кишмиш. Перед варкой их нужно замочить, чтобы они набухли и стали мягкими. В показанном здесь блюде (*рецепт см. на стр. 93*) сочетаются чернослив и кумкваты: сладость чернослива оттеняет резкий аромат цитрусовых.

Для смешанного компота выбирайте фрукты, аромат которых гармонирует друг с другом. В компоте из свежих фруктов, показанном в рамке на стр. 49, груши, нектарины, сливы, вишни, виноград и ежевика составляют яркую цветовую гамму. Фрукты нужно отваривать до одинаковой мягкости, однако различным фруктам требуется для этого разное время, поэтому иногда приходится варить плоды каждого вида по отдельности. Крупные плоды, такие, как груши или персики, варят от 10 до 40 минут в зависимости от сорта и спелости; время варки можно сократить, если нарезать фрукты пополам или ломтиками. Готовность фруктов определяйте небольшим шампуром. Мелкие фрукты, такие, как вишни или виноград, нужно варить всего 2 — 3 минуты, а очень мягкие, например, ежевику, достаточно лишь ненадолго опустить в горячий сироп.

Когда фрукты сварились, сироп можно ароматизировать лимоном, полосками фруктовой кожуры или пряностями, такими, как корица или гвоздика. Сироп уваривают на сильном огне, а потом процеживают и заливают им отваренные плоды.

1 **ОТВАРИВАНИЕ ЧЕРНОСЛИВА.** Положите чернослив в миску, залейте холодной водой и оставьте на ночь. Переложите чернослив в кастрюлю и залейте водой, в которой он вымачивался; при необходимости добавьте еще воды, чтобы она покрывала чернослив. Доведите до кипения и варите на медленном огне около 10 минут, пока чернослив не станет мягким. Снимите кастрюлю с огня и дайте остыть, не вынимая чернослив из отвара.

2 **ПОДГОТОВКА КУМКВАТОВ.** Промойте и высушите кумкваты. Острым ножом нарежьте неочищенные плоды поперек на тонкие ровные ломтики. Старайтесь не мять фрукты, иначе они потеряют много сока. Острием ножа удалите семена.

3 **УДАЛЕНИЕ КОСТОЧЕК ИЗ ЧЕРНОСЛИВА.** Откиньте чернослив на сито и слейте отвар в миску. Сохраните отвар. Небольшим острым ножом надрежьте каждую ягоду чернослива вдоль. Раскройте ягоду (*фото вверху*) и удалите косточку.

4 **ОТВАРИВАНИЕ КУМКВАТОВ.** Налейте в химически инертную кастрюлю черносливовый отвар и свежевыжатый апельсиновый сок в равных количествах. Добавьте мед и доведите жидкость до кипения. Тотчас же убавьте огонь и положите в сироп нарезанные кумкваты (*фото вверху*). Держите на огне около 5 минут, пока кумкваты не сварятся.

РАЗНОЦВЕТНОЕ ПОПУРРИ

1 **ВАРКА КРУПНЫХ ФРУКТОВ.** С груши срежте кожуру и выньте сердцевину; со сливы и нектарина снимите кожицу и выньте косточку (кожицу сохраните). Приготовьте сахарный сироп (*рецепт на стр. 163*). Сварите фрукты — каждый вид отдельно, здесь — половинки нектаринов и половинки груш. Когда они станут мягкими, добавьте в сироп сливы и снова вскипятите.

2 **ВАРКА МЕЛКИХ ФРУКТОВ.** Положите мелкие фрукты в сироп — здесь вишни с косточкой (*см. стр. 22*) и виноград с кожурой (*см. стр. 40*). Как только закипит, выключите огонь. Через несколько минут выньте фрукты (*см. фото наверху*) и положите в чашку. Опустите в сироп немного черники, быстро выньте и положите ее в чашку с фруктами.

3 **ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ СЕРВИРОВКА КОМПОТА.** Положите в сироп шкурки от фруктов, поставьте кастрюлю на огонь, доведите до кипения. Кипятите на маленьком огне до уваривания сиропа — минут 10. Удалите шкурки, процедите сироп и влейте его в чашу с фруктами. Украсьте компот листочками лимонной вербены, по желанию. Подавайте горячим или холодным.

5 **ДОБАВЛЕНИЕ ЧЕРНОСЛИВА.** Снимите кастрюлю с отваренными кумкватами с огня и поставьте на огнеупорную дощечку. Добавьте к кумкватам очищенный от косточек чернослив (*фото вверху*). Осторожно перемешайте.

6 **СЕРВИРОВКА КОМПОТА.** Переложите теплый компот в отдельные чашки (*фото вверху*) и тотчас же подавайте на стол. Можно подавать компот со сливками или яичным кремом (*см. стр. 24*). По желанию можно дать компоту остыть в течение 2 часов и подавать холодным.

ОТВАРНЫЕ КЛЕЦКИ С СОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

Из цельных плодов, очищенных от косточек, можно приготовить привлекательный и сытный десерт. Для этого их заворачивают в тесто и отваривают на медленном огне. В зависимости от времени года можно использовать различные фрукты: не только показанные здесь абрикосы, но и вишни, сливы, чернослив и даже мелкие персики. Фрукты придают этому блюду приятную кислоту. Более того, если отваривать клецки недолго, фрукты с нежной мякотью сохраняют свою форму.

Крупнозернистое тесто для клецек готовится из натертого сырого картофеля, смешанного с манной кашей; чтобы тесто получилось нежнее, картофель перед натиранием можно слегка отварить или положить вместо него муку (*рецепты см. на стр. 113 — 114*). Кладите клецки в кастрюлю небольшими порциями.

Блюдо можно украсить контрастными по консистенции добавками. В нашем примере клецки обваливают в хлебных крошках, поджаренных до золотистого цвета, и подают с абрикосовым соусом. Можно обваливать клецки в молотых или нарезанных орехах или посыпать сахаром с корицей.

1 **НАТИРАНИЕ КАРТОФЕЛЯ.** Очистите картофель и положите в миску с холодной водой, чтобы он не потемнел на воздухе. Натрите картофель на крупной терке и сложите в другую миску с водой (*фото вверху*).

2 **СЛИВАНИЕ ВОДЫ.** Откиньте натертый картофель на дуршлаг. Переложите картофель на кусок полотна (*фото вверху*). Заверните картофель и осторожно отожмите, чтобы ткань впитала избыток жидкости.

6 **ПОДГОТОВКА АБРИКОСОВ.** Промойте и промокните абрикосы. Надрежьте их вдоль бороздки. Острием ножа удалите косточки. Положите внутрь абрикоса кусочек сахара (*фото вверху*) или очищенный миндаль или грецкий орех. Снова сожмите абрикос.

7 **ЗАВОРАЧИВАНИЕ ФРУКТОВ В ТЕСТО.** Положите абрикос на середину квадратика из теста и приподнимите края (*фото вверху*). Сглаживая складки, слепите круглые клецки. Покатайте клецки между ладонями, чтобы крепче закрыть швы.

8 **ОТВАРИВАНИЕ КЛЕЦЕК.** Вскипятите в кастрюле подсоленную воду и положите в нее 4 — 5 клецек. Варите без крышки 12 — 15 мин. Когда клецки всплывут, они готовы. Шумовкой переложите их на поднос, накрытый тканью (*фото вверху*); пока варятся остальные клецки, поставьте первую порцию в теплую духовку, чтобы они не остыли.

3 **ПОДГОТОВКА МАННОЙ КРУПЫ**. Вскипятите на медленном огне кастрюлю молока, добавьте соль и масло. Когда масло растает, при помешивании всыпьте в молоко манную крупу. Продолжая помешивать, доведите до кипения и варите, пока манная крупа не впитает все молоко, потом снимите кастрюлю с огня.

4 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**. Переложите натертый картофель из полотна в миску. Добавьте к нему манную кашу. Когда каша остынет настолько, что перестанет обжигать руки, замесите однородное тесто (*фото вверху*).

5 **НАРЕЗКА ТЕСТА НА КВАДРАТИКИ**. Посыпьте доску мукой, чтобы тесто не прилипало, и переложите на нее тесто. Раскатайте тесто в прямоугольник толщиной 3 мм. Нарежьте тесто на квадраты (*фото вверху*) — в нашем случае для абрикосов тесто режется на квадраты со стороной около 9 см. Размеры квадратов должны быть достаточными, чтобы завернуть в них выбранные вами фрукты.

9 **ОБВАЛИВАНИЕ В СУХАРЯХ**. Растопите на сковороде масло, всыпьте немного сахара и сухие крошки белого хлеба. Обжарьте крошки в масле. Положите клецки на сковороду и двумя деревянными ложками осторожно обваляйте в крошках до золотистого цвета.

10 **СЕРВИРОВКА КЛЕЦЕК**. Чтобы приготовить абрикосовый соус, разрежьте абрикосы пополам, очистите их от косточек и отварите в сахарном сиропе (*рецепт см. на стр. 163*). Слейте и сохраните сироп, в котором варились абрикосы. Приготовьте из абрикосов пюре (*см. стр. 23*). По желанию можно разбавить пюре абрикосовым сиропом и ароматизировать ромом или сладким ликером. Полейте соусом каждую порцию горячих клецек (*фото вверху*).

МИНИАТЮРНЫЕ СУФЛЕ В ЦИТРУСОВОЙ КОЖУРЕ

Нежное пенистое суфле замечательно впитывает фруктовый аромат. Основой суфле является соус, ароматизированный тертой цедрой, фруктовым пюре и свежими или засахаренными фруктами; для загустения в него добавляется мука (*рецепт см. на стр. 100 — 101*). Иногда основой суфле служит просто фруктовое пюре; при этом яичные белки не перебивают тонкий аромат клубники, малины или черники, а просто делают его нежнее.

Цитрусовые фрукты придают суфле свежий чистый аромат. В апельсиновом суфле, показанном здесь (*рецепт см. на стр. 101*), основу готовят из яичных желтков, сахара, молока и муки; их взбивают при нагревании и охлаждают. В готовую основу добавляют апельсиновую цедру и апельсиновый ликер, затем вводят яичные белки. Сырое суфле запекают и подают в кожуре от половинок апельсинов, но можно использовать формочки. Так же можно ароматизировать суфле лаймом, лимоном или грейпфрутом.

Для усиления аромата в суфле можно добавлять любые фрукты, которые легко измельчаются в пюре. Чаще всего используют бананы или абрикосы, можно брать крыжовник или чернослив. Для орехового суфле в основу добавляют тертый миндаль, лесные орехи или мелко нарубленные засахаренные каштаны.

Аромат любого фруктового суфле можно усилить, если перед введением белков добавить в основу ликера. Например, с клубникой хорошо сочетаются кирш или кюрасо, с черникой — бренди, с бананами — ром. Если вы собираетесь добавить в суфле ликер, положите в него еще один яичный желток, чтобы суфле не было слишком жидким.

Одинаково плохо и недовзбить белки, и взбить их чересчур сильно. Для суфле, ароматизированного натертой цедрой, белки взбивают в крепкую пену, так, чтобы они блестели и стояли крепкими горками. Если суфле ароматизируют фруктовым пюре, взбивание надо прекращать на стадии легкой пены, когда белки оседают мягкими холмиками, иначе суфле выйдет сухим. И в том и в другом случае, вводя белки в основу, делайте это очень быстро и прекращайте перемешивание, как только белки и основа соединятся. Пусть лучше в суфле останутся участки неароматизированного белка, чем из-за излишнего перемешивания белки осядут.

1 ПОДГОТОВКА ФРУКТОВЫХ ЧАШЕЧЕК. Разрежьте апельсины пополам поперек. Ложкой извлеките мякоть из кожуры (*фото вверху*). Старайтесь не проткнуть кожуру. Используйте мякоть апельсина в каком-либо другом блюде.

2 НАТИРАНИЕ АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРЫ. Положите в кастрюлю с молоком стручок ванили и нагрейте молоко, пока по краям не начнут появляться мелкие пузырьки. Снимите молоко с огня и слегка остудите. Просейте муку в небольшую миску. Положите в другую миску яичные желтки и сахар. На тонкой терке натрите туда же апельсиновую цедру.

5 АРОМАТИЗАЦИЯ ЛИКЕРОМ. Добавьте к основе две-три столовые ложки ликера (*фото вверху*) — в нашем случае использовался «гран марнье». Смешайте ликер с основой и перед введением яичных белков дайте немного остыть. Заранее нагрейте духовку до 200 градусов Цельсия.

6 ВЗБИВАНИЕ ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ. Ручным венчиком сильно взбейте яичные белки. Добавьте сахар и взбейте еще, пока белки не начнут блестеть. Введите в основу суфле приблизительно четверть белков (*фото вверху*), затем добавьте эту смесь к оставшимся белкам. Поднимите белки со дна миски к поверхности и осторожно перемешайте.

3 **СМЕШИВАНИЕ ОСНОВЫ.** Взбейте все компоненты в миске до загустения (*фото вверху*). Вмешайте муку. Удалите из молока стручок ванили и влейте в смесь молоко. Взбейте основу и перелейте ее в кастрюлю.

4 **ВАРКА ОСНОВЫ ДЛЯ СУФЛЕ.** Поставьте кастрюлю на средний огонь и нагревайте при помешивании (*фото вверху*). Приблизительно через 2 минуты снимите кастрюлю с огня; основа для суфле должна быть очень однородной.

7 **ЗАПОЛНЕНИЕ ПОЛОВИНОК АПЕЛЬСИНОВОЙ КОЖУРЫ.** Поместите половинки кожуры на противень и ложкой положите в них суфле (*фото слева*). Выпекайте 5 минут, пока суфле не поднимется и не покроется коричневой корочкой. Посыпьте суфле сахарной пудрой и поставьте в духовку еще на 2 минуты, чтобы сахар стал золотистым. Тотчас же подавайте на стол (*фото вверху*).

ЦЕЛЬНЫЕ ФРУКТЫ В ЗОЛОТИСТОМ ТЕСТЕ

Благодаря твердой мякоти яблоки и груши — идеальные фрукты для запекания целиком; особенно вкусны они запеченными в тесте, со сладкой начинкой внутри. Тесто защищает плод при запекании, а сладкая начинка смягчает природную кислоту плодов.

Чтобы корочка получилась хрустящей, а фрукты при запекании не развалились, используйте самые твердые и наименее сочные сорта, например, груши «комис» или «конференс», яблоки «кокс» или бурые. На фотографиях справа бурые яблоки заполняют смесью размягченного масла, сахара и корицы (*рецепт см. на стр. 123*). Хорошей начинкой служит также мед, сливовый или айвовый джем, а также смесь сахара, корицы и бренди.

Запекать фрукты можно в песочном тесте — в нашем случае в него добавлено больше яиц (*рецепт см. на стр. 161*) — или в слоеном тесте. Чтобы тесто легче раскатывалось, приготовьте его заранее и положите в холодное место не меньше чем на полчаса. За это время удалите у яблок сердцевину и приготовьте начинку. Чтобы груши сохранили внешний вид, удаляйте сердцевину со стороны донышка и оставьте нетронутой верхнюю треть плода с черенком. Груши с плотной кожицей можно очистить; яблоки любых сортов можно по желанию оставить неочищенными. При использовании неочищенных фруктов необходимо наколоть кожицу посередине, чтобы она в духовке не лопнула.

Как нарезать тесто, зависит от формы используемых фруктов. Груши легче завернуть в квадратные листочки, яблоки — в круглые. В любом случае кусочки теста должны быть достаточно большими, чтобы фрукты были завернуты полностью. Если вы не уверены в себе, лучше вырежьте кусочки большего размера, чем, по-вашему, необходимы, и, завернув плод, обрежьте излишек.

Если смазать яблоки взбитым яйцом, молоком или сливками, тесто покроется золотистой корочкой. По желанию яблоки перед выпеканием можно посыпать сахаром с корицей или же посыпать сахаром готовое блюдо перед подачей на стол.

1 СМЕШИВАНИЕ КОМПОНЕНТОВ. Просейте муку горкой на холодном рабочем столе и сделайте в середине глубокую ямку. Положите в ямку размягченное масло, воду, сахар и разбейте яйцо. Пальцами одной руки соединитете эти компоненты (*фото вверху слева*). После смешивания соберите муку с краев горки и замесите тесто (*фото вверху справа*).

5 ВЫРЕЗАНИЕ МЕЛКИХ КРУЖКОВ. Посыпьте большие кружки из теста мукой, чтобы они не слиплись, и отложите их в сторону. Раскатайте оставшееся тесто. Зубчатой формой для резки теста вырежьте небольшие кружки (*фото вверху*), которыми будет накрыто каждое яблоко.

6 ЗАПОЛНЕНИЕ ЯБЛОК НАЧИНКОЙ. Острием ножа наколите кожицу посередине каждого яблока. Поместите яблоки в середину больших кружков и заполните сердцевину начинкой. Пальцем протолкните начинку поглубже в яблоко (*фото вверху*). Переверните яблоки.

2 **ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА**. Обеими руками тщательно вымесите тесто и скатайте его в шар (*фото вверху*). Заверните тесто в ткань или полиэтиленовую пленку и поставьте на 30 минут в холодильник или прохладное место.

3 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ**. Положите в миску размягченное масло, сахар и молотую корицу. Деревянной ложкой смешайте эти компоненты в однородную пасту.

4 **РАЗРЕЗАНИЕ ТЕСТА**. Вымойте яблоки и удалите сердцевину. Раскатайте тесто слоем толщиной 3 мм. Положите на тесто перевернутую тарелку и острым ножом обведите тарелку, вырезая кружок для каждого яблока.

7 **ЗАВОРАЧИВАНИЕ ЯБЛОК**. Обеими руками приподнимите тесто вокруг яблок. Соберите тесто со всех сторон в складки, приподнимите их и соедините вверху, плотно завернув яблоко. Удалите излишки теста, переверните яблоки. Один за другим смачивайте маленькие кружки водой и кладите влажной стороной вниз на верхушку каждого яблока.

8 **СМАЗЫВАНИЕ ВЗБИТЫМ ЯЙЦОМ**. Положите яблоки на противень и смажьте со всех сторон взбитым яйцом (*фото вверху*). Тонким шампуром проткните насквозь маленькие кружки и оболочку из теста. Это даст выход пару при выпечке. Выпекайте яблоки в духовке, нагретой до 200 градусов Цельсия, 30 — 40 минут, пока тесто не станет золотисто-коричневым.

9 **СЕРВИРОВКА ЗАПЕЧЕННЫХ ЯБЛОК**. Выньте яблоки из духовки, посыпьте сахарной пудрой (*фото вверху*) и подавайте горячими. Полейте каждое яблоко сливками или яичным кремом (*см. стр. 24*).

ЧЕРНОСЛИВ И ИЗЮМ В ЖИДКОМ ТЕСТЕ

Если запечь фрукты в жидком тесте, получится пудинг, нашпигованный кусочками фруктов. Для такого блюда пригодны почти все фрукты, как свежие, так и сушеные. На этих страницах показан пышный пудинг (*рецепт см. на стр. 112*). Чернослив и изюм вводятся в жидкое тесто, приготовленное из молока, яиц, сахара и муки. Можно положить в пудинг сушеный инжир, кишмиш и курагу, а также заменить сушеные фрукты свежими, например, вишнями без косточек, обжаренными в масле кусочками яблок или груш или нарезанными сливами.

Для усиления аромата можно предварительно замочить фрукты в бренди или в подходящем фруктовом ликере, таком, как кирш, «гран марнье» или кальвадос. Пересыпьте свежие фрукты сахаром, чтобы они пустили сок, затем залейте ликером так, чтобы фрукты были покрыты, и оставьте приблизительно на час. Сушеные фрукты нужно замочить на несколько часов, чтобы дать им пропитаться. Перед тем как класть фрукты в тесто, слейте всю невпитавшуюся жидкость и перед запеканием полейте ею готовую смесь.

Пудинг из жидкого теста пекут в фарфоровой, чугунной или глиняной тарелке. Эти материалы медленно проводят тепло и не дадут краям пудинга пригореть. Перед подачей на стол лучше дать пудингу немного остыть и подавать его чуть теплым.

1 **ПОДГОТОВКА ИЗЮМА.** Чтобы изюм размок и набух, сложите его в кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте на средний огонь. Доведите до кипения и тотчас же снимите кастрюлю с огня. Оставьте изюм в воде на 10 минут, затем откиньте на сито (*фото вверху*).

2 **ЗАМАЧИВАНИЕ ФРУКТОВ.** Разрежьте чернослив пополам и удалите косточки. Сложите чернослив и изюм в плотно закрывающуюся банку — здесь использована банка для консервирования. Залейте бренди или фруктовым ликером, плотно закройте крышкой и оставьте на несколько часов. Время от времени встряхивайте и переворачивайте банку, чтобы фрукты пропитались равномернее.

6 **ДОБАВЛЕНИЕ ФРУКТОВ.** Положите в жидкое тесто замоченные в бренди чернослив и изюм. Тщательно перемешайте деревянной ложкой, чтобы сушеные фрукты равномерно распределились в тесте.

7 **ЗАЛИВКА ТЕСТА В ФОРМУ.** Нагрейте духовку до 190 — 200 градусов Цельсия. Обильно смажьте мелкую тарелку маслом. Переложите в тарелку тесто с фруктами. Когда все фрукты окажутся в тарелке, залейте их оставшимся тестом.

3 **ВЗБИВАНИЕ ЯИЧНОЙ СМЕСИ**. Отмерьте муку в сито. Разбейте яйца в большую миску. Добавьте сахар и щепотку соли. Проволочным венчиком взбейте яйца с сахаром и солью (*фото вверху*).

4 **ПРОСЕИВАНИЕ МУКИ**. Продолжая взбивать яйца, понемногу всейте в миску муку (*фото вверху*). Взбивайте до полного исчезновения комочков, пока смесь не станет однородной.

5 **ВЛИВАНИЕ МОЛОКА**. Положите в кастрюлю с молоком стручок ванили. Нагревайте молоко на медленном огне, пока по краям не начнут появляться пузырьки. Снимите молоко с огня, вместе с ванильным стручком вылейте в кувшин и дайте настояться 15 минут. Удалите ванильный стручок. Влейте молоко в миску (*фото вверху*) и тщательно перемешайте, чтобы получить жидкое тесто.

8 **СЕРВИРОВКА ПУДИНГА**. Поставьте фруктовый пудинг в печь и выпекайте 20 минут, поке тесто не поднимется. Если зубочистка, которой проткнули пудинг, остается сухой, значит, блюдо готово. Дайте пудингу остыть в течение 15 минут, чтобы он стал чуть теплым. Подавайте пудинг в той же тарелке, в которой он выпекался; можно полить его сливками.

ЗИМНИЙ ПАРОВОЙ ПУДИНГ

Сытные пудинги из сушеных фруктов в жидком тесте, отваренные на водяной бане, — традиционное блюдо английской кухни. Пожалуй, самый известный из них — рождественский пудинг, нафаршированный щедрым количеством сушеных и засахаренных фруктов. Более простой вариант — показанный здесь пудинг из сушеного инжира (*рецепт см. на стр. 113*). Можно использовать и многие другие фрукты, сочетая их с такими ароматизаторами, как лимонная цедра или имбирь. Зимой в изобилии можно найти сушеные финики и курагу, смородину, изюм и кишмиш, сушеные яблоки и груши, но хороший паровой пудинг можно приготовить и из свежих ягод или слив.

В жидкое тесто для паровых пудингов кладут муку или хлебные крошки, пекарский порошок как разрыхлитель, яйца или молоко, сахар и жир — обычно почечный жир. Почечный жир — это твердое белое вещество, которым окружены говяжьи почки. Очистите почечный жир от пленок и жил, потом измельчите на терке. При продолжительном медленном нагревании почечный жир плавится и придает пудингу мягкую влажную консистенцию.

Форму для пудинга изготовляют из огнеупорного глазурованного фарфора. Ее нужно тщательно смазать маслом, чтобы готовый пудинг можно было легко извлечь. С той же целью дно формы выстилают непромокаемой бумагой (*фото 4*), или же, по желанию, можно налить на дно формы немного варенья или патоки. Кроме формы, вам понадобится влажная ткань, которая защитит верхушку пудинга от брызг кипящей воды во время варки.

При варке на водяной бане форму погружают в кипящую воду на две трети ее высоты, чтобы пудинг находился на влажном жару. Пар будет проникать и через защитную ткань, делая пудинг пышнее; сушеные фрукты при этом набухнут и станут мягкими. Пудинг можно есть примерно через час после начала варки, однако обычно его варят дольше, чтобы он лучше пропитался фруктовым ароматом. Во время варки следите, чтобы вода кипела ровно; если нужно долить воды, используйте только кипяток.

Плотный, сытный пудинг особенно хорош с молочно-яичным кремом (*см. стр. 24*), но можно полить его свежими сливками или горячим сахарным сиропом (*см. стр. 31*).

1 **ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ.** Промокните инжир — здесь использован сушеный золотистый инжир — салфеткой. Сожмите пальцами верхушку каждого инжира и отломите деревянистый черенок (*фото вверху*). Чтобы пудинг получился темнее, возьмите сушеный черный инжир.

2 **НАРЕЗКА ИНЖИРА.** Острым ножом нарежьте инжир на полоски шириной около 1 см. Одной рукой сложите полоски вместе и нарежьте поперек на небольшие кусочки (*фото вверху*).

6 **УПАКОВКА ПУДИНГА.** Посыпьте влажную ткань мукой и накройте пудинг посыпанной стороной вниз. Заложите складки, чтобы пудинг мог подниматься, и ниткой свяжите ткань под бортиком формы (*фото вверху слева*). Свяжите над формой противоположные углы ткани (*фото вверху справа*). Свяжите другие два угла, чтобы форму с пудингом легко было вынуть из воды.

3 **СМЕШИВАНИЕ КОМПОНЕНТОВ.** Положите нарезанный инжир в большую миску, туда же всыпьте просеянную муку, разрыхлитель, соль, сахарную пудру, хлебные крошки и щепотку мускатного ореха. Добавьте мелко натертый почечный жир (*фото вверху*). Тщательно смешайте компоненты и влейте яйцо, взбитое с молоком. Если смесь получилась слишком густой, влейте еще немного молока.

4 **СМАЗЫВАНИЕ ФОРМЫ ДЛЯ ПУДИНГА.** Кончиками пальцев обильно смажьте внутреннюю сторону формы для пудинга маслом (*фото вверху*). Чтобы пудинг легче вынимался, вырежьте из непромокаемой бумаги кружок и положите его на дно формы.

5 **ЗАПОЛНЕНИЕ ФОРМЫ.** Ложкой переложите смесь для пудинга в форму (*фото вверху*). Инжирный пудинг при варке поднимается очень мало, поэтому форму можно заполнять до краев.

7 **ВАРКА ПУДИНГА НА ВОДЯНОЙ БАНЕ.** Поставьте форму в кастрюлю с горячей водой (*фото вверху*). Форма должна быть погружена в воду на две трети высоты. Накройте кастрюлю крышкой и варите 2,5 часа. Выньте форму из кастрюли и снимите ткань. Накройте форму нагретой тарелкой, переверните и слегка встряхните. Нарежьте пудинг (*фото справа*) и тотчас же подавайте. Можно полить пудинг молочно-яичным кремом.

ФРУКТОВЫЕ ОЛАДЬИ: СВЕЖЕСТЬ В ХРУСТЯЩЕЙ ОБОЛОЧКЕ

Если кусочки фруктов окунуть в жидкое тесто и зажарить во фритюре, горячее масло мгновенно схватывает тесто, превращая его в золотистую хрустящую корочку, сохраняющую влагу и аромат фруктов. Фрукты с жесткой мякотью — яблоки или ананасы — можно перед окунанием в тесто обмазать ароматной пастой. В показанном здесь блюде ломтики ананаса предварительно покрывают марципаном — смесью молока, муки, миндального печенья и фисташек, затем окунают в жидкое тесто на пиве (*фото справа; рецепт см. на стр. 116*).

Марципановая паста сочетается лишь с немногими фруктами, тогда как для простой жарки во фритюре подходят плоды практически любого вида. Следует, однако, избегать переспелых плодов — в горячем масле они могут развалиться. Яблоки, груши и сливы нужно очистить от кожуры и косточек (*см. стр. 20 — 22*), затем нарезать на кусочки или ломтики такого размера, чтобы они быстро прожарились в горячем масле. Бананы можно разрезать вдоль пополам или нарезать на кусочки. Ягоды достаточно лишь промыть. Сушеные фрукты, например чернослив, нужно предварительно замочить и удалить косточки. Любые промытые или замоченные фрукты необходимо перед обмакиванием в тесто вытереть насухо, чтобы тесто прилипло к их поверхности.

Чтобы корочка получилась хрустящей, тесто должно быть жидким. В нашем случае смесь муки и яиц разводят пивом, которое делает тесто воздушным, и доливают немного воды (*см. фото на стр. 60 в рамке*). Можно также добавить в тесто вино или немного бренди. Тесто нужно приготовить заранее и оставить при комнатной температуре примерно на час. За это время содержащаяся в муке клейковина растворится, тесто станет менее эластичным и будет лучше пристать к фруктам. Чтобы тесто стало еще воздушнее, перед выпечкой добавьте к нему взбитый яичный белок.

Фруктовые оладьи нужно жарить в дезодорированном растительном масле, нагретом до 190 градусов Цельсия. Если у вас нет фритюрного термометра, капните в масло чуть-чуть жидкого теста — если масло зашипит, оно готово для жарки. Чтобы поддерживать температуру масла одинаковой и не дать оладьям слипнуться, жарьте их небольшими порциями.

1 **СМЕШИВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ.** Влейте в кастрюлю молоко. Добавьте стручок ванили, сахар и доведите до кипения. Снимите с огня и дайте остыть. В другую кастрюлю просейте муку. Разбейте в нее целое яйцо и один желток (*фото вверху*) и осторожно перемешайте деревянной ложкой. Удалите из молока ванильный стручок и при помешивании медленно влейте молоко в муку.

ЖИДКОЕ ТЕСТО, РАЗБАВЛЕННОЕ ПИВОМ

1 **ВЛИВАНИЕ ПИВА.** Просейте в миску муку, добавьте соль и сахар. Влейте яичный желток, оставив белок для последующего использования. Медленно влейте пиво (*фото вверху*) и перемешайте смесь до равномерной консистенции. Введите растопленное масло и воду, чтобы тесто приобрело густоту сметаны.

2 **ДОБАВЛЕНИЕ ЯИЧНОГО БЕЛКА.** Накройте тесто тарелкой и дайте постоять при комнатной температуре около 1 часа. Перед выпечкой взбейте оставшийся яичный белок в крепкую пену. Введите взбитый белок в тесто.

5 **ПОГРУЖЕНИЕ В МАРЦИПАНОВУЮ ПАСТУ.** Металлической лопаткой смажьте тарелку маслом и ровным слоем выложите на него половину марципановой пасты. Рядами разложите сверху кусочки ананаса; оставьте между ними столько места, чтобы потом их можно было легко разделить. Прижмите кусочки ананаса к тарелке, чтобы марципан прилип к ним.

2 **ВАРКА МАРЦИПАНОВОЙ ОСНОВЫ**. Поставьте кастрюлю с мукой и молоком на средний огонь и, непрерывно помешивая, варите до загустения. Масса должна иметь густую пастообразную консистенцию. Снимите кастрюлю с огня.

3 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАРЦИПАНА**. Всыпьте в сваренную массу миндальное печенье, раскрошенное между пальцами (*фото вверху*). Добавьте туда же нарезанное кубиками масло. Всыпьте накрошенные фисташки и тщательно перемешайте марципан. Остудите смесь в холодильнике.

4 **НАРЕЗКА АНАНАСА**. Острым ножом срежьте верхушку и дно ананаса. Нарежьте ананас кружками толщиной около 1 см. Срежьте с кружков кожуру. Нарежьте кружки на четыре части, отрежьте у каждой четвертинки центральный стержень (*фото вверху*).

6 **ОБМАЗКА МАРЦИПАНОМ**. Ровным слоем намажьте ананасы оставшимся марципаном, оставляя выглядывать кончик каждого кусочка, чтобы потом их было легче разделить. Накройте тарелку и поставьте в холодильник на 2 часа. Металлической лопаткой раздвиньте кусочки ананаса.

7 **ОБЖАРИВАНИЕ ОЛАДЬЕВ**. Налейте в глубокую сковородку от 5 до 7,5 см масла и нагрейте так, чтобы при соприкосновении с каплей теста оно шипело. Окуните кусочки ананаса в тесто (*см. фото в рамке на стр. 60*) и положите в масло (фото вверху). Через пару минут вилкой переверните оладьи. Когда корочка станет хрустящей и равномерно золотистой, выньте оладьи и положите на салфетку, чтобы дать маслу стечь. Перед подачей на стол посыпьте сахаром.

ЗАСАХАРЕННЫЕ СЛАДОСТИ

Если в некоторых фруктах и орехах заместить их природную влагу сахаром, то можно хранить их сколь угодно долго. Этот процесс называется засахариванием; фрукты и орехи в нем насыщаются сахарным сиропом. Засахаривая фрукты, нужно проявлять бережность и терпение, однако результат стоит прилагаемых усилий. В показанном здесь блюде каштаны засахаривают и затем глазируют сиропом; получаемое блюдо называется «марон глясе» (*рецепт см. на стр. 126*).

Точно так же, как каштаны, можно засахаривать зеленый миндаль или грецкие орехи, еще не покрытые скорлупой и сохранившие сочную мякоть, а также многие другие фрукты.

Лучше всего засахаривать спелые, но твердые фрукты с ярко выраженным ароматом и кислым вкусом, который не исчезнет при пропитывании большим количеством сахара — вишни, абрикосы, ананасы, сливы, инжир, персики и груши. Ягоды для засахаривания не годятся — они распадутся в сиропе. Очистите фрукты от кожуры и косточек, крупные плоды, такие, как ананасы, нарежьте на кусочки. Отварите фрукты в воде до размягчения и слейте воду. Цельные мелкие плоды наколите со всех сторон вилкой, чтобы сахар лучше проникал в них.

Засахаривание всегда проводится в несколько стадий; если засахаривать сразу в сиропе с высокой концентрацией сахара, мякоть плодов или орехов съежится и затвердеет. Показанные здесь каштаны предварительно очищают от кожуры и отваривают в кипящей воде. Затем их переносят в сахарный сироп и доводят до кипения. Кипячение повторяют еще дважды через 24-часовые интервалы; с каждым разом сироп становится все более концентрированным. В промежутках между кипячениями орехи оставляют в сиропе, чтобы сахар медленно пропитывал мякоть. Под конец засахаренным орехам дают стечь и сушат при комнатной температуре. Можно оставить их матовыми, а можно окунуть в свежий сахарный сироп, чтобы покрыть блестящей глазурью.

Поскольку фрукты содержат больше воды, нежели орехи, и имеют нежную мякоть, засахаривают их осторожнее и в течение более долгого времени — иногда до 14 дней (*рецепт см. на стр. 165*). Концентрация сахара точно так же увеличивается с каждым днем.

1 **ПОДГОТОВКА КАШТАНОВ.** Переберите каштаны, выбросьте гнилые или разбитые. Небольшим острым ножом крестообразно надрежьте каштановую скорлупу с круглой стороны (*фото вверху*). Старайтесь не разрезать мякоть ореха.

2 **ОЧИСТКА КАШТАНОВ ОТ СКОРЛУПЫ.** Положите каштаны на пару минут в кастрюлю с кипятком. Выньте их шумовкой. Острым ножом или, если удобнее, пальцами снимите сначала наружную скорлупу каштанов, затем внутреннюю коричневую оболочку.

5 **ПРОДОЛЖЕНИЕ ЗАСАХАРИВАНИЯ.** На следующий день снова вскипятите сироп с каштанами (*фото вверху*). Как только сироп закипит, снимите кастрюлю с огня. Накройте крышкой и оставьте на ночь. Повторите то же самое и на третий день, добавив в сироп перед кипячением 6—8 капель ванильного экстракта.

6 **ВЫСУШИВАНИЕ ЗАСАХАРЕННЫХ КАШТАНОВ.** Осторожно выньте каштаны из сиропа и переложите на проволочную решетку, установленную на подносе (*фото вверху*). Поставьте засахаренные орехи на 3—4 часа в теплое сухое место — лучше всего в духовку с открытой дверцей на минимальный огонь. Когда орехи высохнут, они перестанут склеиваться, поверхность их приобретет матовый вид.

3 **РАЗМЯГЧЕНИЕ ОРЕХОВ**. Сложите очищенные каштаны в кастрюлю с холодной водой. Осторожно отварите каштаны до размягчения — около 15 минут, но не допускайте, чтобы орехи полопались. Чтобы проверить, готовы ли орехи, наколите мясистое ядро иглой или тонким шампуром (*фото вверху*). Если острие легко входит и выходит, каштаны сварились.

4 **ЗАСАХАРИВАНИЕ КАШТАНОВ**. Чтобы не поломать орехи, переложите их шумовкой в дуршлаг (*фото вверху*). Слейте воду, в которой варились кштаны, и приготовьте в той же кастрюле сахарный сироп. Вскипятите сироп, положите в него каштаны и снова доведите до кипения. Как только сироп закипит, снимите кастрюлю с огня. Накройте крышкой и поставьте на ночь в теплое место.

7 **ГЛАЗИРОВАНИЕ ОРЕХОВ**. Приготовьте свежий сахарный сироп. Налейте в миску немного сиропа, остальной сироп накройте крышкой, чтобы он не остыл. Вскипятите воду; вилкой опускайте каштаны на 20 секунд в кипяток, затем в сахарный сироп. Переложите глазированные кштаны на проволочную решетку. Когда сироп помутнеет, налейте новую порцию. Дайте орехам высохнуть в течение 3 — 4 часов, время от времени переворачивая их.

8 **СЕРВИРОВКА ЗАСАХАРЕННЫХ КАШТАНОВ**. Когда каштаны высохнут, их можно подавать на стол. На фото их поместили в прозрачную стеклянную тарелку, чтобы продемонстрировать коричневатый стекловидный блеск. Для хранения уложите засахаренные каштаны слоями, переложите непромокаемой бумагой, поместите в воздухонепроницаемую коробку и поставьте в сухое место.

ТРОЙНАЯ ФАНТАЗИЯ

Основой многих десертов служит фруктовое пюре, смешанное с ингредиентами, застывающими при охлаждении. Такие десерты могут сильно различаться по консистенции и фактуре — от негустой пенистой массы до плотных суфлеобразных блюд, застывающих в форме (*рецепты см. на стр. 99 — 106*). Связующим веществом может служить масло, сливки, взбитые яичные белки или желатин; часто сочетаются два и более из этих компонентов, и для загустения в смесь добавляют яичный желток.

Чтобы десерты, заливаемые в форму, при извлечении не расплывались, к ним часто добавляют желатин. Показанный здесь яблочный мусс (*рецепт см. на стр. 102*) готовится точно так же, как баварский крем (*см. стр. 24*), за исключением того, что перед введением взбитых сливок желатинизированный яичный крем смешивают с яблочным пюре (*см. стр. 23*).

При приготовлении мусса на желатине крайне важно правильно рассчитать время и выдержать температуру. Когда желатин попадает в холодную смесь, он сразу застывает, образуя комки и нити. Поэтому и при добавлении желатина, и при смешивании с фруктовым пюре крем должен быть теплым. Тотчас же после смешивания с пюре молочно-яичный крем нужно охладить почти до начала застывания, а потом вводить взбитые сливки. Чтобы сливки и желатинизированный крем хорошо смешались, они должны иметь одинаковую густоту. Если крем слишком загустел, его можно размягчить, поставив миску в кастрюлю с горячей водой и помешивая около 1 минуты.

Основой такого мусса может служить любое фруктовое пюре — например, абрикосовое, малиновое или черносливовое. Если из фруктов нельзя приготовить пюре, как, например, из цитрусовых, яичные желтки для мусса смешивают с фруктовым соком и мелко натертой цедрой.

Фруктовые муссы можно украсить разнообразными гарнирами, например, тертым шоколадом, засахаренной фруктовой кожурой, резаными орехами или другими цельными или нарезанными фруктами. В нашем случае кольцо из яблочного мусса украшено замоченными в портвейне персиками и окружено кольцом из абрикосового соуса. Завершают блюдо пышные меренги (*см. фото в рамке на стр. 64*), удачно оттеняющие воздушную фактуру мусса.

1 **ПОДГОТОВКА ПЕРСИКОВ.** Очистите персики от кожицы, разрежьте пополам и удалите косточки. Сварите средний сахарный сироп (*см. стр. 31*). Отварите половинки персиков в сиропе до размягчения. Двузубой вилкой выньте персики из сиропа и переложите в миску. Залейте персики портвейном (*фото вверху*) и оставьте замачиваться на несколько часов.

2 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯБЛОЧНОЙ СМЕСИ.** Очистите яблоки от кожуры и удалите сердцевину (*см. стр. 22*). Нарежьте их на кусочки и сложите в кастрюлю с водой и палочкой корицы. Варите на среднем огне до размягчения. Удалите палочку корицы. Протрите яблоки через сито в миску. Приготовьте молочно-яичный крем и добавьте в него желатин (*см. стр. 24*). Введите крем в яблочное пюре (*фото вверху*).

ВОЗДУШНЫЕ ШАРИКИ ИЗ ВЗБИТОГО БЕЛКА

1 **ПРОСЕИВАНИЕ САХАРА.** В широкой мелкой миске нагрейте до кипения молоко с сахаром и стручком ванили. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 минут. Добавьте в яичный белок щепотку соли и туго взбейте, затем при взбивании медленно всыпьте сахарную пудру (*фото вверху*). Удалите из молока ванильный стручок и доведите молоко до кипения.

2 **ВАРКА МЕРЕНГИ.** Опустите несколько чайных ложек взбитого белка в молоко и отварите около 4 минут, переворачивая их кончиком шумовки. Шумовкой выньте меренги (*фото вверху*) и переложите на сито, установленное над миской, чтобы дать молоку стечь. Варите меренги небольшими порциями.

3 **ВВЕДЕНИЕ ВЗБИТЫХ СЛИВОК**. Когда смесь станет однородной, остудите ее, часто перемешивая, в холодильнике или на льду ровно настолько, чтобы она начала застывать. Тем временем взбейте двойные сливки в легкую пену. Когда молочно-яичный крем достигнет густоты взбитых сливок, смешайте их.

4 **ЗАПОЛНЕНИЕ ФОРМЫ**. Слегка смажьте форму для кекса сладким миндальным маслом или дезодорированным растительным маслом и заполните ее яблочной смесью (*фото вверху*). Чтобы содержимое формы лучше растеклось, слегка постучите формой об стол. Поставьте в холодильник не менее чем на 4 часа.

5 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ АБРИКОСОВОГО СОУСА**. Отварите половинки абрикосов без косточек (*см. стр. 22*) в небольшом количестве воды до размягчения. Слейте отвар. Протрите абрикосы через сито в миску и дайте остыть. Двузубой вилкой переложите замоченные персики на тарелку. Влейте в пюре портвейн, в котором замачивались персики (*фото вверху*). Добавьте сахар и, по вкусу, лимонный сок.

6 **АРАНЖИРОВКА ДЕСЕРТА**. По желанию для украшения блюда можно приготовить отварные меренги (*фото в рамке на стр. 64*). Полностью застывший мусс должен быть твердым на ощупь. Перед подачей на стол ненадолго окуните дно формы в миску с горячей водой. Накройте форму охлажденной большой круглой тарелкой, переверните и поднимите форму. В центре кольца уложите персики, с наружной стороны полейте абрикосовым соусом (*фото вверху*).

7 **СЕРВИРОВКА БЛЮДА**. Полейте персики несколькими ложками абрикосового соуса и переложите остальной соус в соусницу. По желанию можно подавать блюдо и в таком виде. На фото вверху показано, как украсить блюдо меренгами, уложенными на внешнее кольцо из абрикосового соуса.

СЛОЕНЫЙ ПУДИНГ ИЗ КРЕМА С ЗАСАХАРЕННЫМИ ФРУКТАМИ

Если ассорти из нарезанных засахаренных фруктов переложить слоями молочно-яичного крема, получится изысканный десерт. На фотографиях справа показана вершина французского кулинарного искусства — пудинг «дипломат», составленный из слоев ароматизированного ванилью баварского крема, пропитанного ликером рассыпчатого печенья и мелко нарезанных засахаренных фруктов и фруктовой кожуры (*рецепт см. на стр. 106*).

Изысканный вкус пудинга «дипломат» создается за счет выигрышных контрастов: нежный воздушный крем, мягкое рассыпчатое печенье и твердые сладкие фрукты. Вместо засахаренных фруктов можно брать свежие или отваренные в сахарном сиропе (*см. стр. 46*), а чтобы пудинг получился хрустящим, добавить в него тонкий слой мелко нарезанных орехов. Баварскому крему можно придать цвет и аромат, добавив в него фруктовое пюре (*см. стр. 64*), а чтобы пудинг получился полосатым, можно каждый слой крема окрашивать разными пюре.

Легкого рассыпчатого печенье, полезное дополнение к многослойным фруктово-кремовым десертам, можно купить готовым, но его несложно испечь и самим (*см. фото в рамке на стр. 66; рецепт см. на стр. 160*), тогда аромат и фактура печенья будут непревзойденными. Можно самим приготовить и засахаренные фрукты и кожуру (*рецепт см. на стр. 165 и 166*); процесс этот занимает много времени, однако готовые фрукты можно хранить сколь угодно долго. Фрукты нужно мелко нарезать, печенье — испечь, остудить и пропитать ликером, и лишь затем можно готовить баварский крем, иначе желатин в креме застынет прежде, чем слои будут уложены.

Чтобы десерт легче выходил из формы, лучше пользоваться тонкой металлической формой с гладкими стенками. Лучше всего подходит расширяющаяся кверху форма для шарлотки, ширина которой почти равна глубине.

Благодаря высокому содержанию сахара в засахаренных фруктах десерт получается очень сладким. Чтобы уравновесить сладость, можно подавать пудинг с фруктовым пюре, разбавленным ликером. В нашем случае используется пюре из красной смородины, ароматизированное киршем — тем же самым ликером, каким пропитано печенье.

1 **НАРЕЗКА ЗАСАХАРЕННЫХ ФРУКТОВ.** Положите засахаренные глазированные фрукты на ;ел делочную доску. Нами использовано разноцветное ассорти из абрикосов, зеленого инжира, ан насов, мандаринов, вишни и засахаренной кожуры апельсинов и цитронов. Придерживая фру ты рукой, острым ножом нарежьте их на мелкие ломтики (*фото вверху*). Смешайте все нарезан ные фрукты и отставьте.

ПАЛОЧКИ ЛЕГКОГО ЭЛЕГАНТНОГО ПЕЧЕНЬЯ

1 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТНОЙ СМЕСИ.** Взбейте желтки с сахаром в густую однородную массу. При ручном взбивании на этой уйдет минут 10 — 15, при использовании электрического миксера — вдвое меньше. Постепенно всыпьте в смесь просеянную муку. Взбейте белки в крепкую пену. Введите в тесто приблизительно четверть белков, потом осторожно вмешайте остальные белки (*фото вверху*).

2 **ВЫПЕКАНИЕ ПЕЧЕНЬЯ.** Переложите тесто в бумажный пакет с круглым носиком. Смажьте поднос маслом и выдавите на него полоски теста, оставляя между ними место. Посыпьте полоски сахарной пудрой. Выпекайте в духовке при температуре 170 градусов Цельсия в течение 20 минут до ровного золотистого цвета. Металлической лопаткой переложите печенье на проволочную решетку и дайте остыть.

2 **ЗАЛИВКА БАВАРСКОГО КРЕМА.** Приготовьте палочки рассыпчатого печенья (*фото в рамке на стр. 66*) и остудите их. Полейте печенье небольшим количеством ликера. Смажьте изнутри форму для шарлотки миндальным маслом или дезодорированным растительным маслом. Приготовьте баварский крем, ароматизированный ванилью (*см. стр. 24*). Налейте на дно формы слой крема (*фото вверху*).

3 **РАСКЛАДЫВАНИЕ КОМПОНЕНТОВ СЛОЯМИ.** Положите поверх баварского крема пропитанное ликером печенье. При необходимости обрежьте печенье, чтобы слой был ровным. Насыпьте на печенье тонкий слой нарезанных фруктов (*фото вверху слева*). Налейте на фрукты еще крема (*фото вверху справа*). Уложите еще один слой печенья и фруктов, затем залейте форму доверху кремом. Поставьте пудинг в холодильник не менее чем на 4 часа.

4 **СЕРВИРОВКА ПУДИНГА.** Проведите ножом вокруг пудинга, чтобы отделить его от стенок формы. Ненадолго опустите форму в горячую воду. Накройте форму перевернутой сервировочной тарелкой и переверните. Осторожно поднимите форму. Украсьте пудинг нарезанными фруктами; подавайте с острым фруктовым соусом — здесь использовано пюре из красной смородины, ароматизированное киршем.

ЯРКИЙ РАЗНОЦВЕТНЫЙ УЗОР

Аккуратно уложенные кусочки фруктов могут не только придавать застывшим десертам цвет и аромат, но и, аккуратно уложенные, выстилают форму, образуя красивый рисунок. Когда форму переворачивают, уложенные фрукты придают десерту нарядный вид.

Впечатление можно усилить, если ароматизировать каким-либо из фруктов все компоненты многослойного десерта. В показанном на этих страницах блюде под названием «розас а-ля оранж» (*рецепт см. на стр. 117*) тонкие кружки апельсинов, чередующиеся с ломтиками киви, венчают многослойный торт из цельного яичного бисквита и заварного крема, ароматизированного апельсином.

При приготовлении этого десерта неплохо выполнить все подготовительные работы заранее, чтобы все компоненты были готовы к укладыванию в слои. Бисквит нужно выпечь и дать остыть, чтобы можно было нарезать его на коржи; заварной крем и сахарный сироп, которым пропитывается бисквит, тоже можно приготовить и ароматизировать заранее.

Фрукты, которыми выкладывается форма, нужно нарезать на тонкие ровные ломтики, чтобы они плотно прилипли к стенкам формы и приняли ее очертания. Лучше всего взять неглубокую круглую форму. Если готовить десерт в стеклянной форме, то вы сможете увидеть, как при переворачивании десерта на его поверхности появляется узор. Форму нужно смазать миндальным маслом и посыпать сахарной пудрой, тогда десерт выйдет из формы легко, а фрукты приобретут красивый глазированный вид.

Бисквитные коржи должны плотно входить в выложенную фруктами форму; при необходимости подрежьте их. Чтобы извлеченный из формы десерт был крепче и имел более отчетливые очертания, можно добавить в заварной крем немного растворенного желатина, не более 15 г на 600 мл крема, иначе крем будет слишком густым.

Уложенный слоями десерт остужают несколько часов, положив сверху груз, чтобы слои стали плотнее. Лучше всего перед подачей на стол поставить десерт на ночь в холодильник — он станет крепче и лучше пропитается фруктовым ароматом.

1 СМЕШИВАНИЕ ЯИЦ С САХАРОМ. В большой миске взбейте яйца с сахаром. Влейте в кастрюлю немного воды, поставьте на слабый огонь и установите поверх кастрюли миску с яйцами. Ритмичными движениями непрерывно взбивайте яичную смесь (*фото вверху*).

2 ВЗБИВАНИЕ ДО НУЖНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ. Минут через 5 — 10, когда яйца взобьются в светлую кремообразную массу, снимите кастрюлю с огня. Продолжайте сбивать, пока смесь не загустеет и не начнет стекать с венчика широкой лентой (*фото вверху*). При сбивании вручную на это уйдет минут 20, при взбивании электрическим миксером — вдвое меньше.

4 ЗАПОЛНЕНИЕ ФОРМЫ ДЛЯ БИСКВИТА. Выложите форму для бисквита непромокаемой бумагой. Влейте в форму тесто (*фото вверху*). Выпекайте бисквит 35 — 40 минут при температуре 180 градусов Цельсия, пока бисквит не станет упругим и не начнет отставать от стенок формы. Переверните бисквит на проволочную решетку, удалите бумагу и дайте остыть.

5 ПОДГОТОВКА АПЕЛЬСИНОВ. Очистите бессемячковые апельсины от кожуры и нарежьте их тонкими кружками (*см. стр. 32*). Отложите самые крупные ломтики, чтобы выложить ими форму для десерта. При желании можно замочить их в пикере. Мелко нарежьте остальные ломтики (*фото вверху*), сложите их в миску и при желании добавьте немного апельсинового ликера — нами использован «гран марнье».

3 **СМЕШИВАНИЕ МУКИ И МАСЛА**. Растопите в кастрюле масло и дайте остыть. Просейте муку в смесь яиц и сахара (*фото вверху слева*). Металлической ложкой осторожно вмешайте муку. Перемешивайте так: погружая ложку в центре миски, двигайте ею у дна к краям, затем обводите по кругу вдоль стенок (*фото вверху в центре*). Влейте растопленное масло (*фото вверху справа*) и перемешайте тем же движением. Добавляйте муку и масло поочередно небольшими порциями, пока все компоненты не окажутся полностью смешаны.

6 **ПОДГОТОВКА КИВИ**. Небольшим острым ножом срежьте плотную коричневую кожицу киви (*см. стр. 21*). Выбросьте кожицу. Нарежьте плоды ломтиками толщиной 3 мм (*фото вверху*) и положите их в тарелку.

7 **АРОМАТИЗАЦИЯ ЗАВАРНОГО КРЕМА**. Приготовьте заварной крем (*см. стр. 25*), дайте ему немного остыть и введите мелко нарубленный апельсин (*фото вверху*). Чтобы заварной крем при охлаждении застыл сильнее, при желании можно добавить немного желатина, растворенного в горячей воде. Введите взбитые сливки — в нашем случае мы ароматизировали их ванильным сахаром.

8 **ПОДГОТОВКА ФОРМЫ**. Смажьте стеклянную форму изнутри ровным слоем сладкого миндального масла и посыпьте сахарной пудрой. Поверните форму так, чтобы сахар равномерно покрыл смазанную поверхность (*фото вверху*). Слегка похлопывая по стенкам формы, стряхните избыток пудры и высыпьте его.

9 **ВЫСТИЛАНИЕ ФОРМЫ ФРУКТАМИ.** Положите в центр формы кружок апельсина. Окружите его кружочками киви. Выложите остальную поверхность формы кружками апельсинов. Укладывайте кружки так, чтобы они немного перекрывались, и плотно прижимайте к изогнутым стенкам формы (*фото вверху*), чтобы весь слоеный десерт был окружен фруктами.

10 **УКЛАДЫВАНИЕ СЛОЯ ЗАВАРНОГО КРЕМА.** Положите на фрукты слой заварного крема (*фото вверху*) такой толщины, чтобы он наполовину заполнил форму. Металлической лопаткой разровняйте крем, заполняя промежутки между кружками фруктов. Разравнивайте крем аккуратно, чтобы не нарушить узор из фруктов.

13 **УКЛАДЫВАНИЕ ЗАВАРНОГО КРЕМА.** Положите на бисквит заварной крем (*фото вверху*) и разровняйте его так, чтобы слой крема почти доходил до верха формы. Высота края формы над поверхностью крема должна равняться толщине бисквитного коржа. Излишек крема можно накрыть крышкой и хранить в холодильнике несколько дней.

14 **ЗАВЕРШЕНИЕ МНОГОСЛОЙНОГО ДЕСЕРТА.** Намажьте сиропом оставшийся корж с одной стороны и положите намазанной стороной вниз на слой заварного крема. Намажьте сиропом верхнюю поверхность (*фото вверху*). Накройте бисквит плоской тарелкой, размер которой чуть меньше внутреннего диаметра формы, и положите сверху груз — мы использовали груз весом 2 кг.

11 **РАЗРЕЗАНИЕ БИСКВИТА ПОПОЛАМ.** Чтобы разрезать бисквит на два одинаковых коржа, длинным зубчатым ножом отметьте на боковой поверхности непрерывную линию на половине толщины бисквита. Затем, придерживаясь этой линии, разрежьте бисквит на два коржа (*фото вверху*).

12 **АРОМАТИЗАЦИЯ БИСКВИТА СИРОПОМ.** Сварите средний сахарный сироп (*рецепт см. на стр. 163*) и слегка остудите, поместив кастрюлю с сиропом в миску с холодной водой. Влейте в сироп ликер «гран марнье» и немного апельсинового сока. Намажьте сиропом один из коржей с одной стороны и положите намазанной стороной вниз в форму. Намажьте сиропом верхнюю сторону коржа (*фото вверху*).

15 **ВЫНИМАНИЕ ДЕСЕРТА ИЗ ФОРМЫ И СЕРВИРОВКА.** Поставьте торт в холодильник не менее чем на 4 часа, затем снимите груз и поднимите тарелку. Чтобы извлечь десерт из формы, переверните его на сервировочную тарелку и осторожно поднимите форму. Длинным острым ножом разрежьте десерт на секторы так, чтобы на каждом из них лежал кружок киви. Берите куски торта специальной лопаткой.

3

БЛЮДА ИЗ ФРУКТОВ: ОСТРЫЕ И ПРЯНЫЕ БЛЮДА

КЛАССИЧЕСКИЕ КОМБИНАЦИИ И НЕОЖИДАННЫЕ СОЧЕТАНИЯ

Горячие и холодные супы

Фрукты вместо чашек

Превращение орехов в соусы

Соседство фруктов и мяса

Роль фруктов за столом не сводится только к десертам; фрукты могут входить в любое блюдо трапезы — в супы или закуски, которыми начинается обед, в салаты или гарниры, а могут и представлять собой важный компонент основного блюда. Секрет такого широкого употребления фруктов заключается в том, что они хорошо сочетаются практически с любыми продуктами. Кроме того, на комбинациях некоторых фруктов с мясом, рыбой, домашней птицей и дичью основаны многие классические блюда — например, свинина с яблоками, макрель с крыжовником или утка с апельсинами.

Из многих протертых фруктов, например, дынь, слив, вишен или яблок (*см. стр. 74*), готовят фруктовые супы — популярное блюдо центральноевропейской и скандинавской кухни. В зависимости от времени года и характера трапезы такие супы могут подаваться либо теплыми — в этом случае они служат скорее горячей закуской, — либо охлажденными, представляя собой освежающий элемент летнего меню.

Крупные твердые фрукты, такие, как груши или папайя, легко вычистить изнутри и сделать из них емкости для фарширования разнообразными пряными начинками; подавать фаршированные фрукты можно как в виде гарнира, так и в качестве самостоятельного блюда (*см. стр. 76*). Фрукты могут входить и в состав начинки для фарширования домашней птицы (*см. стр. 78*), придавая птице аромат и помогая сохранить при готовке ее натуральный сок.

Орехи также часто используются для приготовления пряных блюд. Добавленные к фруктовым начинкам, они придают им объем и оригинальность. Орехи, смолотые в однородную массу, служат основой ореховых соусов (*см. стр. 80*), подаваемых к макаронам, мясу или рыбе. Жареные каштаны, измельченные в однородную массу, представляют собой изысканный гарнир к домашней птице или дичи (*см. стр. 82*).

Очень часто фрукты готовят вместе с мясом; в этом случае они органично входят в состав мясного блюда, усиливая его аромат и позволяя достичь полной гармонии. Фрукты с выраженным ароматом, такие, как абрикосы, персики или гранаты, хороши в контрастных сочетаниях с жирным мясом, например, со свининой или бараниной. Сушеные фрукты, аромат которых при заготовке стал еще насыщеннее, сочетаются с самыми разными сортами мяса; примерами тому служит бекон, жаренный с грушами и яблоками (*см. стр. 72*), или классическое блюдо французской кухни — кролик с черносливом (*см. стр. 84*). Наиболее резкие акценты расставляют кислые фрукты. Мягкие фрукты с кислым вкусом, такие, как виноград или красная смородина, хорошо сочетаются с мелкой дичью (*см. стр. 88*). Очищенные от кожуры цитрусовые, например апельсины и лимоны, можно использовать для фарширования уток или цыплят. Цедру и сок померанцев добавляют в уваренный сок тушеной утки и готовят соус, придающий готовой птице неповторимый аромат (*см. стр. 86*).

Сначала жарки к мясу добавляют ассорти из сушеных фруктов и яблочных колец, глазированных до легкой спелости в светлой карамели (*см. стр. 84*). Фрукты, залитые белым вином, тушатся вместе с мясом — здесь использованы толстые ломти сырого бекона, — медленно пропитываясь винным ароматом.

СУПЫ: БАЛАНСИРУЯ МЕЖДУ СЛАДКИМ И СОЛЕНЫМ

Фруктовые супы представляют собой красочное блюдо, к тому же их очень несложно готовить. Подавать их можно холодными или горячими. Готовить такие супы можно в любое время года.

Дыня, обладающая тонким ароматом, лучше всего сочетается с нежными компонентами, и готовить ее нужно осторожно, без сильного нагрева. Для супов подходят любые сорта дынь, но только не арбузы. Для приготовления супа, показанного на фотографиях справа вверху (*рецепт см. на стр. 127*), кубики галльской дыни предварительно обжаривают в масле, чтобы придать им аромат, затем варят в молоке. Ароматизированное молоко процеживают (*фото 3*) и для загустения добавляют яичный желток и сливки.

Приготовление большинства фруктовых супов начинают с измельчения фруктов в пюре (*см. стр. 22*). Мягкие фрукты и ягоды протирают сырыми, плоды с более жесткой мякотью, такие, как яблоки или косточковые фрукты, предварительно запекают. Чтобы суп стал гуще, в него можно добавить оставшуюся на сите мякоть; если желательно получить более жидкий суп с однородной консистенцией, мякоть отцеживают и оставляют только сок.

На какой жидкости лучше готовить суп? Это зависит как от личного вкуса, так и от характера используемых фруктов. В супе, показанном на фотографиях нижнего ряда справа, ярко выраженный аромат и вкус абрикосов подчеркивается крепким красным вином, в которое добавлена палочка корицы. Персики, сливы, яблоки, груши и цитрусовые также хорошо сочетаются с красным или белым вином, как сухим, так и сладким. Кроме того, для разбавления супа могут использоваться бульон из мяса или дичи, пахта или йогурт (*рецепты см. на стр. 128 и 131*).

Для придания супам густоты можно использовать различные загустители. Они не только меняют консистенцию супа, но и привносят в него собственный вкус и аромат. Для сгущения абрикосового супа используется тапиока, замоченная и отваренная вместе с другими компонентами. Хорошими загустителями для фруктовых супов служат рис, манная крупа и хлебные крошки.

В качестве гарнира для фруктовых супов можно использовать гренки, горсть резаных свежих трав или кусочки фруктов. По вкусу можно добавить ложку сливок, чуть-чуть бренди, шерри или рома.

ДЫНЯ СО СЛИВКАМИ И ТРАВАМИ

1 **ПОДГОТОВКА ДЫНИ**. Разрежьте дыню пополам и выскребите семена (*см. стр. 22*). Здесь использована галльская дыня. Острым ножом нарежьте дыню на ломти и отделите мякоть от кожуры (*фото вверху*).

2 **ОБЖАРИВАНИЕ В МАСЛЕ**. Нарежьте дыню небольшими кубиками. Растопите в кастрюле масло и положите дынные кубики, оставив несколько штук, чтобы украсить ими суп. Посолите, поперчите, добавьте свежий нарубленный кервель и, осторожно помешивая, обжарьте в течение 3—4 минут (*фото вверху*). В кастрюле вскипятите молоко и залейте им дынные кубики. Медленно доведите жидкость до кипения и варите 30 минут.

ОСТРЫЙ КОКТЕЙЛЬ ИЗ АБРИКОСОВ И ВИНА

1 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ АБРИКОСОВОГО ПЮРЕ**. Разрежьте абрикосы и удалите косточки (*см. стр. 22*). Сложите их в кастрюлю, добавьте палочку корицы и залейте водой так, чтобы она покрыла абрикосы. Варите абрикосы до тех пор, пока они не станут мягкими. Шумовкой переложите фрукты на сито. Широким пестиком протрите абрикосы через сито в кастрюлю. Выбросьте палочку корицы; сохраните отвар, в котором варились абрикосы.

2 **ДОБАВЛЕНИЕ ВИНА**. Влейте в абрикосовое пюре красное вино (*фото вверху*) и долейте оставленным абрикосовым отваром. Чтобы получить сладкий суп, можно по вкусу добавить сахар. Поставьте кастрюлю на медленный огонь.

3 **ПРОЦЕЖИВАНИЕ СМЕСИ**. Снимите кастрюлю с огня. Процедите через тонкое сито в миску. Чтобы извлечь из дыни максимум аромата, пестиком или ложкой раздавите отцеженный дынный остаток. Можно добавить мякоть дыни в суп, чтобы сделать его гуще.

4 **ЗАГУСТЕВАНИЕ СУПА**. Перелейте суп в кастрюлю и добавьте яичный желток, взбитый со сливками (*фото вверху*). Поставьте кастрюлю на медленный огонь и, непрерывно помешивая, осторожно нагрейте суп, пока он не начнет густеть. Не давайте супу закипеть, иначе желток свернется.

5 **СЕРВИРОВКА СУПА**. Перелейте суп в супницу или порционные чашки и подавайте теплым, украсив его так, как показано на фото, свежими листьями кервеля и оставшимися дынными кубиками, обжаренными в масле. Можно подавать суп холодным, украсив его кервелем, мятой или луком-резанцем и дынными кубиками.

3 **ЗАГУСТЕВАНИЕ СУПА**. Положите тапиоку в чашку и залейте небольшим количеством холодной воды. Когда таписка набухнет и впитает всю воду, перложите ее в суп, непрерывно помешивая. Не доводите жидкость до кипения, иначе она потеряет аромат. Варите на медленном огне 30 минут, пока таписка не станет прозрачной.

4 **СЕРВИРОВКА АБРИКОСОВОГО СУПА**. Перелейте суп в подогретую супницу. Украсьте отдельные порции ложкой сметаны и посыпьте обжаренными гренками (*фото вверху*). Можно дать супу остыть, поставить в холодильник и подавать холодным. Подавайте суп, украшенный сметаной, в охлажденной супнице.

АРОМАТНЫЕ НАЧИНКИ ДЛЯ ФРУКТОВ

Многие фрукты, в середине которых имеется косточка, сердцевина или сгусток семечек, можно вычистить изнутри и фаршировать острыми или пряными начинками. Затем фрукты запекают до размягчения.

Для фарширования можно использовать самые разнообразные начинки. Хорошей основой для фарша служат рубленая сырая говядина или баранина, жареный или вареный цыпленок, а также обжаренная куриная печенка. Можно также приготовить начинку из орехов, пряных овощей, например лука, или сушеных фруктов. Ароматные фрукты, такие, как айва, лучше фаршировать начинками с мягким вкусом; к сладким фруктам, например к папайе, больше подойдут пряные начинки. Единственное правило состоит в том, что все компоненты должны быть мелко нарублены, чтобы начинка имела однородную консистенцию.

На фотографиях справа показано блюдо, популярное на Карибских островах (*рецепт см. на стр. 153*) — разрезанные пополам и очищенные от семян папайи начиняют острым мясным фаршем, посыпают тертым сыром, запекают и подают с томатным соусом. Для ближневосточной кухни характерны фаршированные яблоки, груши и айва — из них вырезают сердцевину и начиняют бараниной и ароматическими травами. Традиционным английским гарниром к жареной свинине являются яблоки, фаршированные шалфеем и луком (*фото внизу на стр. 76*).

Фаршированные фрукты должны быть достаточно твердыми, чтобы сохранять форму, поэтому лучше использовать немного недозрелые плоды. Перед фаршировкой и запеканием их очищают от кожуры, семян и отваривают, чтобы слегка размягчить. Жесткие семечковые фрукты не требуется отваривать. Яблоки и груши можно запекать и в очищенном, и в неочищенном виде, тогда как айву нужно очищать обязательно, потому что кожура у нее жесткая и горькая.

Любые фрукты нужно запекать на хорошо смазанном огнеупорном противне. При запекании время от времени поливайте фрукты маслом или соком, чтобы они не засохли. При использовании семечковых фруктов на поднос наливают немного воды — это поможет сохранить фрукты влажными, и они не прилипнут к подносу и не пригорят.

ФАРШИРОВАННАЯ ПАПАЙЯ

1 **ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ.** Очистите недоспелые папайи от кожуры (*см. стр. 20*), разрежьте их пополам в длину и ложкой удалите семена. Положите половинки папайи в кипящую подсоленную воду и кипятите 10 минут, чтобы размягчить их; во время варки мякоть приобретет более насыщенный цвет. Достаньте папайю (*фото вверху*), дайте воде стечь и промокните салфеткой.

ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ШАЛФЕЕМ И ЛУКОМ

1 **УДАЛЕНИЕ СЕРДЦЕВИНЫ ЯБЛОК.** Заверните крупную луковицу в фольгу и испеките ее в духовке, нагретой до 180 градусов Цельсия в течение 1 часа — до размягчения. Очистите от кожуры жесткие яблоки и удалите из них сердцевину (*см. стр. 22*). Небольшим ножом расширьте центральную полость (*фото вверху*). Положите очищенные яблоки в подкисленную воду, чтобы они не потемнели.

2 **ФАРШИРОВКА ФРУКТОВ.** Очистите печеную луковицу и мелко нарубите. Мелко нарежьте свежие листья шалфея из расчета один лист на каждое яблоко, смешайте нарезанный шалфей с луком. Посолите и поперчите. Смажьте маслом неглубокий противень и налейте немного воды. Положите на противень яблоки и начините их луковым фаршем. Сбрызните яблоки маслом.

3 **ЗАПЕКАНИЕ И СЕРВИРОВКА.** Запеките фаршированные яблоки в духовке, нагретой до 180 градусов Цельсия, в течение 45 мин — 1 часа, пока фрукты не станут мягкими. Подавайте фаршированные яблоки горячими в виде гарнира к жареной свинине или, как показано здесь, к обжаренным свиным отбивным.

2 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ**. Очистите помидоры от кожуры и мелко нарежьте. Очистите от семечек и мелко нарежьте стручок красного или зеленого перца чили. Обжарьте в масле в течение 15 минут нарезанный лук, чеснок и рубленое нежирное мясо, помешивая, чтобы мясо не пригорало. Добавьте нарезанные помидоры, перец чили и посолите; смешайте все компоненты (*фото вверху*) и обжаривайте несколько минут, пока соус не загустеет.

3 **ФАРШИРОВАНИЕ ФРУКТОВ**. Обильно смажьте маслом неглубокий противень. Положите мясную начинку в половинки папайи так, чтобы она возвышалась небольшими горками (*фото вверху*). Положите фаршированные половинки на противень.

4 **ПОСЫПАНИЕ СЫРОМ**. Чтобы покрыть фаршированные папайи хрустящей корочкой, посыпьте их тертым твердым сыром, например, «грюйер» или, как на фото, «пармезан». Чтобы фрукты не высохли и не покоричневели в духовке, сбрызните поверхность каждой половинки маслом.

5 **ЗАПЕКАНИЕ И СЕРВИРОВКА**. Запекайте фрукты в духовке при температуре 180 градусов Цельсия в течение 30 минут, чтобы фрукты стали мягкими, а сыр расплавился и слегка покоричневел. Подавайте фаршированные папайи горячими, с растопленным маслом или, как показано здесь, с томатным соусом.

ЭКЗОТИЧЕСКИЕ НАЧИНКИ ДЛЯ ЖАРЕНОЙ ПТИЦЫ

Фрукты очень хороши для фаршировки жареной птицы, так как большая полость внутри птичьей тушки может вместить значительное количество начинки, и к тому же сочная мякоть фруктов предохраняет нежное белое мясо на грудке от высыхания в духовке.

Фруктовые начинки часто готовятся на мясной основе, например, из рубленой свинины или телятины, для густоты в них добавляют хлебные крошки или зерновую кашу. Нарезанные травы и специи придают начинке аромат, а взбитое яйцо или бульон увлажняет ее и связывает. Заметно улучшают вкус и консистенцию фруктовых начинок рубленые орехи. Мелкие орехи, такие, как миндаль, можно обжарить, чтобы они лучше хрустели. Перед приготовлением нужно очистить орехи от скорлупы и, при необходимости, от кожицы, насыпать в противень и поставить в духовку, нагретую до 180 градусов Цельсия на 5 минут, обжарив их до ровного золотистого цвета.

Для приготовления мандариновой начинки (*рецепт см. на стр. 154*) мелко нарубленные вареные каштаны и бланшированные грецкие орехи соединяют с хлебными крошками, луком и сельдереем, вареным рисом, травами и в последнюю очередь добавляют дольки мандарина. Рис и хлебные крошки связывают начинку и придают ей плотность.

Для банановой начинки (*фото в рамке на стр. 78; рецепт см. на стр. 138*) связующим элементом служит сама крахмальная мякоть бананов. В эту начинку входят также рубленая свинина, обжаренные лук и чеснок, мелко нарезанный перец чили, яблоки, помидоры, изюм и обжаренный миндаль. Такая начинка является традиционным мексиканским гарниром к жареной индейке — сладковато-острый аромат начинки идеально дополняет мягкий вкус птичьего мяса.

Перед фаршировкой птицы готовую начинку нужно остудить, иначе мясо вокруг нее начнет обвариваться. К тому же с остывшей начинкой легче работать. Не набивайте ее в птицу слишком туго — учтите, что начинка при жарке будет набухать и расширяться. Фаршированная птица жарится дольше, чем птица без фарша; чтобы рассчитать время приготовления, прибавьте вес начинки к весу птицы. Излишек начинки можно запечь отдельно, либо завернув ее в фольгу, либо, если вы любите хрустящую корочку, в смазанном маслом противне.

1 ПОДГОТОВКА МАНДАРИНОВ. Руками очистите мандарины от кожуры; здесь использованы мандарины уншиу. Удалите волокнистые пленки, окружающие каждую дольку (*фото вверху*). Нарежьте дольки пополам поперек, удаляя острием ножа все семечки.

2 ОЧИСТКА ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ ОТ СКОРЛУПЫ. Чтобы расколоть скорлупу грецких орехов, деревянным молотком ударьте по ореху в районе соединительного шва или щипцами для колки орехов сожмите их вдоль шва. Острием ножа извлеките орехи из скорлупы (*фото вверху*), стараясь не поломать ядра, чтобы было легче очистить их от кожицы.

ТРОПИЧЕСКАЯ СМЕСЬ ИЗ ФРУКТОВ, ОРЕХОВ И МЯСА

1 ОБЖАРИВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ. Обжарьте в масле мелко нарезанный лук и чеснок, пока лук не станет прозрачным. Добавьте рубленую свинину; жарьте до полного исчезновения розового цвета. Добавьте нарезанный ломтиками банан, изюм, половинки обжаренного миндаля, мелко нарезанное яблоко и зеленый перец чили. Слейте избыток жира. Добавьте нарезанные помидоры.

2 СЕРВИРОВКА НАЧИНКИ. Обжаривайте фарш еще несколько минут, посолите и поперчите по вкусу. Дайте фаршу остыть, а потом начините индейку, как показано здесь, или любую предназначенную для жарки птицу. Нарежьте жареное мясо и подавайте с гарниром из фарша и соусом, в котором жарилась птица.

3 БЛАНШИРОВКА ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ. Опустите несколько орехов в кипящую воду. Минуты через две переложите их на застеленную материей тарелку, чтобы дать воде стечь. Когда они остынут настолько, что можно будет взять их в руки, пальцами или ножом снимите горьковатую кожицу (*фото вверху*). Бланшируйте оставшиеся орехи небольшими партиями, возвращая в кастрюлю те, кожица с которых сходит не сразу.

4 ОБЖАРИВАНИЕ СЕЛЬДЕРЕЯ И ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ. Мелко нарубите черешки сельдерея и обжарьте их в небольшом количестве масла в течение 5 минут, непрерывно перемешивая. Добавьте нарубленные грецкие орехи (*фото вверху*) и осторожно обжарьте еще 2 минуты. Снимите кастрюлю с огня и отставьте.

5 ДОБАВЛЕНИЕ ЖАРЕНОГО СЕЛЬДЕРЕЯ И ЛУКА. В большой миске смешайте шафран, мелко нарубленную петрушку и хлебные крошки. Смочите смесь небольшим количеством воды, как показано здесь, или молока. На другой сковородке растопите масло и обжарьте мелко нарезанный лук с небольшим количеством рубленых черешков и листьев сельдерея в течение 10 минут. Затем переложите эту смесь в миску (*фото вверху*).

6 РАЗВЕДЕНИЕ БУЛЬОНОМ. Очистите каштаны от скорлупы (*см. стр. 62*), отварите в подсоленной воде в течение 30 минут, слейте воду и мелко нарежьте каштаны. Добавьте их в фарш. Вместе с ними положите вареный рис, тимьян, мускатный орех, соль и перец. Влейте горячий куриный бульон, чтобы увлажнить и связать фарш (*фото вверху*). Двузубой вилкой переложите в миску смесь грецких орехов и сельдерея.

7 ЗАВЕРШЕНИЕ НАЧИНКИ. Положите в начинку нарезанные пополам дольки мандаринов. Руками осторожно перемешайте начинку, чтобы она стала однородной (*фото вверху*). Чтобы увлажнить начинку, можно добавить к ней растопленное масло, в котором жарились грецкие орехи и сельдерей.

8 СЕРВИРОВКА НАЧИНКИ. Дайте мандариновой начинке остыть. Набейте ею предназначенную для жарки птицу — в нашем примере использован цыпленок. Оставьте немного места, чтобы начинка могла набухать. Свяжите крылышки и ножки и обжарьте птицу. Подавайте каждую порцию мяса с гарниром из начинки (фото вверху).

НЕОБЫЧНЫЕ СОУСЫ ИЗ ТОЛЧЕНЫХ ОРЕХОВ

Орехи содержат много масла и поэтому в толченом или размолотом виде образуют густую нежную пасту. Если такую пасту смешать с ароматизаторами и увлажнить, то из нее можно приготовить необычные пряные соусы для мяса, рыбы, овощей, свежих салатов и макарон.

Ореховые соусы могут основываться на единственной разновидности орехов или же, подобно показанным здесь двум итальянским соусам, на сочетании разных видов. В первом из приведенных примеров (*рецепт см. на стр. 132*) грецкие орехи и обжаренные кедровые орехи размалывают в крупнозернистую массу, жарят с мелко нарезанными чесноком и петрушкой, а затем смешивают с оливковым маслом и разбавляют водой. Полученный ароматный соус под названием «сальса ди ночи» подают с макаронами.

Соус «агресто», показанный на фото нижнего ряда (*рецепт см. на стр. 132*), готовится из бланшированного миндаля и грецких орехов; их перемалывают и смешивают с хлебным мякишем, луком, лимонным соком, чесноком и петрушкой. Соус разбавляют куриным бульоном, пропускают через кухонную мельницу и равномерно прогревают. В результате получается густой ароматный соус, который подают с жареной говядиной или олениной.

Подобно всем ореховым соусам, «сальса ди ночи» и «агресто» несложны в приготовлении — необходимо только провести некоторые предварительные работы. Кожица у миндаля и грецких орехов немного горчит, поэтому, если только вы не желаете, чтобы готовый соус имел слегка горьковатый привкус, эти орехи перед размалыванием нужно бланшировать (*см. стр. 79*). Чтобы усилить аромат орехов, можно предварительно обжарить их. Независимо от того, обжариваете вы орехи перед употреблением или нет, толочь их лучше пестиком в ступке, чтобы иметь возможность следить за консистенцией полученной пасты. Чтобы орехи не теряли много масла, можно смочить их несколькими каплями воды, бульона или лимонного сока. При использовании кухонного комбайна старайтесь не размалывать орехи слишком сильно, иначе они потеряют очень много масла и превратятся в сухой порошок; в результате получится неслипающаяся паста, трудно смешивающаяся с другими компонентами соуса.

АРОМАТНАЯ ПАСТА ИЗ КЕДРОВЫХ ОРЕХОВ С ПЕТРУШКОЙ

1 **ПОДГОТОВКА ОРЕХОВ.** Рассыпьте кедровые орехи по противню и обжарьте их в духовке при температуре 180 градусов Цельсия в течение 4 — 5 минут до золотистого цвета. Через 2 — 3 минуты перемешайте орехи, чтобы они потемнели равномерно. Сложите в тяжелую ступку очищенные от скорлупы и кожицы грецкие орехи; добавьте к ним обжаренные кедровые орехи (*фото вверху*).

2 **ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ОРЕХОВ.** Сбрызните орехи в ступке несколькими каплями воды. Широким пестиком истолките орехи в крупнозернистую массу. Можно перемолоть орехи в кухонном комбайне.

СОУС ИЗ МИНДАЛЯ И ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ С ЛИМОННЫМ ЗАПАХОМ

1 **СОЕДИНЕНИЕ ОРЕХОВ И ЛИМОННОГО СОКА.** Бланшируйте миндаль; очистите грецкие орехи от скорлупы и кожицы (*см. стр. 79*). Сложите подготовленные орехи в ступку. Добавьте мелко натертую лимонную цедру и свежевыжатый лимонный сок.

2 **ДОБАВЛЕНИЕ ХЛЕБА.** Мелко нарежьте очищенный зубчик чеснока, свежую петрушку и лук. Смешайте эти пряности с орехами. Срежьте корку с белого хлеба, нарежьте мякиш на кубики и тоже положите в ступку. Пестиком истолките смесь в однородную пасту.

3 **ОБЖАРИВАНИЕ ОРЕХОВ.** Нагрейте на сковороде немного оливкового масла и слегка обжарьте мелко нарезанные чеснок и петрушку. Добавьте толченые орехи и обжаривайте на слабом огне, время от времени перемешивая, чтобы соединить орехи и пряности (*фото вверху*).

4 **УВЛАЖНЕНИЕ ПАСТЫ.** Снимите сковороду с огня. Влейте оливковое масло и тщательно вмешайте его в ореховую пасту (*фото вверху*). Понемногу вливайте горячую воду, чтобы смесь пропиталась жидкостью и приобрела желаемую консистенцию.

5 **СЕРВИРОВКА СОУСА.** Подавайте ореховый соус теплым в качестве гарнира к макаронам — здесь показаны макароны сорта «тальятелле». Положите соус ложкой поверх порции макарон (*фото вверху*) или, по желанию, смешайте соус с макаронами перед раскладкой на отдельные тарелки.

3 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЮРЕ.** Влейте в ореховую пасту теплый куриный бульон (*рецепт см. на стр. 167*) до образования густого соуса. Добавьте соль, перец и сахар. Пропустите смесь через кухонную мельницу (*фото вверху*) с тонким диском. Можно перемешать все компоненты в кухонном комбайне.

4 **НАГРЕВАНИЕ СОУСА.** Налейте соус в кастрюлю. Нагревайте на медленном огне в течение 2 минут, чтобы все компоненты смешались и соус немного загустел (*фото вверху*). Не доводите смесь до кипения. Перелейте соус в нагретую соусницу.

5 **СЕРВИРОВКА СОУСА «АГРЕСТО».** Подавайте соус теплым в качестве гарнира к жареному или отварному мясу — здесь показано жареное говяжье филе. Для хранения перелейте соус «агресто», как и любой другой ореховый соус, в банку, залейте сверху тонким слоем оливкового масла, плотно закройте крышкой и поставьте в холодильник. В таком виде соус можно хранить несколько недель.

КАШТАНОВОЕ ПЮРЕ — ИДЕАЛЬНЫЙ ГАРНИР К ДИЧИ

Каштаны содержат намного меньше масла, чем другие орехи, поэтому их мякоть после варки становится сухой и рассыпчатой, и из них, так же как из картофеля, корней сельдерея и других крахмалистых овощей, легко приготовить пюре. Каштановое пюре, сдобренное маслом (*рецепт см. на стр. 166*), представляет собой изысканный гарнир к жареному мясу, особенно к дичи.

Для приготовления пюре прежде всего необходимо очистить каштаны, затем отварить их до размягчения. В нашем примере каштаны отваривают в подсоленном молоке; можно варить каштаны в молоке, приправленном ароматическими овощами, такими, как морковь, сельдерей или лук, а также в курином или телячьем бульоне (*рецепты см. на стр. 166*). Пюре из мягких вареных каштанов готовят в два приема: сначала их измельчают в крупнозернистую массу, пропуская через кухонную мельницу, затем протирают через мелкозернистое сито и таким образом достигают однородной консистенции. Измельчить каштаны будет легче, если предварительно смочить их небольшим количеством жидкости, в которой они варились.

Только что измельченное каштановое пюре будет сухим и крахмалистым, однако после добавления масла станет густым и влажным. На конечном этапе для придания вкуса и нежной консистенции в каштановое пюре можно ввести сливки.

При желании вкус каштанового пюре можно изменить, дабавив в него отваренные протертые бобы или овощи — картошку, репу, пастернак, чечевицу. Другой способ ароматизировать каштановое пюре — вмешать в него перед подачей на стол нарезанные свежие черешки сельдерея или мелко рубленный весенний лук.

1 ОТВАРИВАНИЕ КАШТАНОВ В МОЛОКЕ. Ошпарьте каштаны и очистите их от кожуры (*см. стр. 62*). Положите их в кастрюлю и залейте подсоленным молоком так, чтобы оно покрывало каштаны (*фото вверху*). По желанию можно добавить для вкуса черешок сельдерея. Доведите молоко до кипения и убавьте огонь. Закройте кастрюлю крышкой и варите каштаны около 45 минут до готовности. Как только они начнут развариваться, снимите кастрюлю с огня.

5 НАГРЕВАНИЕ КАШТАНОВОГО ПЮРЕ. Поставьте сотейник с пюре на сильный огонь. Деревянной ложкой энергично взбивайте пюре (*фото вверху*), чтобы оно не пригорело. Когда пюре нагреется, снимите кастрюлю с огня и поставьте на жаропрочную дощечку.

6 ДОБАВЛЕНИЕ МАСЛА. Положите в горячее пюре нарезанное кубиками масло (*фото вверху*) и перемешайте, чтобы масло растаяло и смесь стала однородной и нежной. Пюре должно быть чуть жидковатым; если оно слишком густое, разведите его сливками или молоком.

2 **ОКОНЧАНИЕ ВАРКИ.** Откиньте сваренные каштаны на дуршлаг, установленный над миской (*фото вверху*). Выбросьте черешок сельдерея. Оставьте молоко, в котором варились каштаны, чтобы потом разбавить им пюре.

3 **ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ КАШТАНОВ.** Переложите каштаны в кухонную мельницу с крупным диском и поставьте ее над миской. Пропустите каштаны через мельницу; получится крупнозернистое пюре (*фото вверху*).

4 **ПРОТИРАНИЕ ПЮРЕ СКВОЗЬ СИТО.** Переложите крупнозернистое пюре в сито. Деревянным пестиком протрите каштановую мякоть через сито в сотейник (*фото вверху*). Чтобы пюре было легче протирать, разбавьте его небольшим количеством молока, в котором варились каштаны.

7 **СЕРВИРОВКА КАШТАНОВОГО ПЮРЕ.** Переложите пюре в миску и подавайте горячим в виде гарнира к жареной свинине или колбасе из дичи. В нашем примере каштановое пюре подается с жареным седлом зайца.

СЛАДКИЕ КОНТРАСТЫ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

Насыщенный сладкий вкус сушеных фруктов хорошо сочетается с мясом любых видов — и с нежным мясом домашних кроликов и цыплят, и со сладковатой свининой, и с соленым окороком или беконом. Если фрукты и мясо медленно тушить вместе, их соки смешиваются, образуя ароматный насыщенный бульон.

Сушеные фрукты практически не нуждаются в подготовке перед варкой, однако их необходимо замочить на несколько часов, чтобы сделать сочными. Для усиления аромата можно замочить сушеные фрукты в вине и затем в том же вине тушить мясо.

На какой стадии добавлять сушеные фрукты к тушащемуся мясу, зависит от характера фруктов. Например, чернослив и изюм имеют нежную мякоть, которая разварится при продолжительном тушении. В продемонстрированном здесь блюде из кролика, тушенного с черносливом (*фото верхнего ряда справа; рецепт см. на стр. 143*), кроличьи ножки маринуют в красном вине с ароматическими травами; одновременно замачивают чернослив. Мясо обжаривают и затем тушат в густом соусе, приготовленном из маринада и муки. Соус разбавляют вином и бульоном. Чернослив кладут в кастрюлю в самом конце тушения и недолго тушат на слабом огне; при этом фрукты остаются целыми, однако успевают насытить мясо и соус своим ароматом.

Сушеные фрукты с жесткой мякотью, такие, как яблоки, груши и курагу, подвергают более долгой варке на медленном огне; обычно их кладут в кастрюлю с мясом в начале тушения. В эльзасском блюде под название «шнитцен» (*фото нижнего ряда справа; рецепт см. на стр. 151*) сухие яблоки и груши замачивают, заливают карамелью, затем тушат в вине с крупными ломтями сырого бекона, пока фрукты и мясо не станут мягкими. Завершает блюдо нарезанный на четвертинки картофель — выбирайте восковидные сорта, сохраняющие форму при варке. Вы получите удивительное сочетание ароматов: сладость фруктов, покрытых карамелью, удачно оттеняет соленый бекон.

КРОЛИК С ЧЕРНОСЛИВОМ, ТУШЕННЫЙ В ВИНЕ

1 **ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ**. Сложите кроличьи ножки в миску с красным вином, добавьте нарезанный лук, морковь, несколько зернышек перца и ароматический букет из трав — в наш букет вошли лук-порей, сельдерей, петрушка, тимьян и лавровый лист. Влейте масло, закройте крышкой и маринуйте при комнатной температуре от 4-х до 12 часов. Положите в другую миску чернослив, залейте кипятком (*фото вверху*) и замачивайте не менее 3-х часов.

2 **ОБЖАРИВАНИЕ КРОЛИКА**. Достаньте куски кроличьего мяса из маринада и промокните кухонной бумагой. Процедите маринад. Оставьте овощи; выбросьте ароматический букет и горошинки перца. Нагрейте в сотейнике растительное и сливочное масло. Обжарьте кролика со всех сторон на среднем огне до коричневого цвета (фото вверху). Переложите куски кролика на тарелку.

БЕКОН, ГРУШИ И ЯБЛОКИ В КАРАМЕЛЬНОЙ ГЛАЗУРИ

1 **ГЛАЗИРОВАНИЕ ФРУКТОВ КАРАМЕЛЬЮ**. Залейте сушеные яблоки и груши холодной водой и замочите на ночь. Слейте воду. Сварите легкую карамель (*см. стр. 31*); при необходимости разбавьте сироп небольшим количеством холодной воды, чтобы он мог обволакивать фрукты. Снимите сироп с огня. Положите в него замоченные яблоки и груши (*фото вверху*) и перемешайте, чтобы фрукты равномерно покрылись карамелью.

2 **ПОДГОТОВКА БЕКОНА**. Срежьте кожу с сырого бекона. Если бекон слишком соленый, залейте его холодной водой, доведите до кипения, варите 5 минут, слейте воду и дайте остыть. Нарежьте бекон толстыми ломтями. Уложите ломти бекона на дно кастрюли (*фото вверху*) и покройте сверху яблоками и грушами. Растворите оставшуюся карамель в небольшом количестве вина или бульона и вылейте в кастрюлю.

3 **ТУШЕНИЕ КРОЛИКА.** Положите в кастрюлю лук и морковь из маринада и обжарьте на медленном огне до размягчения. Посыпьте мукой и обжарьте, чтобы мука покоричневела. Влейте в кастрюлю жидкий маринад, добавьте вина и доведите до кипения. Влейте бульон, положите чеснок, ароматический букет, соль и перец. Поместите в кастрюлю кролика, закройте крышкой и тушите 25 минут.

4 **ПРОЦЕЖИВАНИЕ СОУСА.** Переложите кролика в неглубокую кастрюлю. Процедите жидкость, в которой он тушился, и залейте ею кролика, выжимая из овощей весь сок (*фото вверху*). Выбросьте овощи и ароматический букет.

5 **ДОБАВЛЕНИЕ ЧЕРНОСЛИВА.** Откиньте чернослив на дуршлаг и положите его в кастрюлю с кроликом (*фото вверху*). Закройте крышкой и тушите 10—15 минут, пока чернослив не станет мягким. Уложите куски кролика на тарелку, сверху положите чернослив. Если соус получился слишком жидким, уварите его на сильном огне, пока он не станет достаточно густым. Залейте кролика соусом и подавайте.

3 **ВАРКА МЯСА И ФРУКТОВ.** Влейте в кастрюлю с беконом немного жидкости — бульона или, как в нашем примере, вина, так, чтобы оно покрывало бекон (*фото вверху*). Закройте кастрюлю крышкой и варите 35—45 минут, пока бекон, яблоки и груши не станут почти готовыми.

4 **ДОБАВЛЕНИЕ КАРТОФЕЛЯ.** Очистите восковидный картофель и нарежьте на четвертинки. Положите картофель в кастрюлю; при желании можно добавить нарезанной ломтиками копченой колбасы. Закройте кастрюлю крышкой и варите еще 30 минут до размягчения картофеля; если жаркое покажется слишком сухим, можно добавить в кастрюлю еще немного жидкости.

5 **СЕРВИРОВКА ШНИЦЕНА.** В конце варки картофель и фрукты должны быть влажными, но не свариться в суп. Попробуйте и при необходимости добавьте соли или перца. Разложите на тарелки все вместе или, по желанию, положите на сервировочную тарелку фрукты с картофелем и уложите сверху куски бекона.

ИЗЫСКАННОЕ СОЧЕТАНИЕ: УТКА В АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ

Кухни многих стран мира давно признали идеальным сочетание сочного жирного мяса и острого аромата фруктов. В Восточной Европе гуся часто подают с кислыми яблоками. На Ближнем Востоке баранину готовят с абрикосами, а в английской кухне того же барашка сопровождают красносмородиновым желе. Но самым удачным примером сочетания мяса и фруктов остается утка по-французски в апельсиновом соусе. Наиболее успешно это блюдо получается тогда, когда в нем используются горьковатые померанцы, но можно приготовить соус и из сладких апельсинов с добавлением лимонного сока и апельсинового ликера.

В показанном здесь блюде (*рецепт см. на стр. 167*) обжаренную и тушенную утку покрывают блестящей глазурью, затем заливают соусом, приготовленным из бульона, в котором тушилась утка, с добавлением соломки из апельсиновой и лимонной цедры и соуса двух померанцев и половинки лимона. И по цвету, и по аромату апельсиновый соус представляет собой удачный завершающий штрих к сочной глазированной утке.

Предварительно нужно приготовить телячий бульон (*рецепт см. на стр. 166*). Часть бульона уваривают для приготовления «глясе», или глазури (*см. фото в рамке на стр. 86*) — густого желе, которым ароматизируют сок для тушения утки. Бульон и глазурь можно приготовить заранее. Сок для тушения утки готовят накануне: кончики утиных крыльев, шею, сердце, желудок и лапы отваривают в телячьем бульоне с ароматическими травами и процеживают.

Утку сначала обжаривают, чтобы вытопился жир и кожица покрылась хрустящей золотистой корочкой. Затем ее тушат, чтобы мясо стало нежным и сочным. Затем еще раз обжаривают, время от времени поливая уваренным соком, в котором тушилась утка, смешанным с телячьей глазурью. Апельсины и лимон добавляют в последнюю минуту, чтобы придать соусу резкий цитрусовый аромат и непременный горьковатый привкус.

Утку, помимо апельсинов, можно готовить и с другими фруктами — кислыми вишнями сортов «монморанси» или «морель», красной и черной смородиной, кумкватами или малиной. Вкус готового блюда во многом зависит от кислоты фруктов, поэтому лучше выбирать кислые сорта или добавлять к сладким фруктам лимонный сок.

1 **ОБЖАРИВАНИЕ УТКИ.** Свяжите утке ножки и крылья, натрите оливковым маслом, чтобы кожа приобрела приятный цвет, и обжарьте в духовке при температуре 230 градусов Цельсия в течение 10 минут, затем снизьте температуру до 190 градусов Цельсия и жарьте еще 30 минут. Переложите утку в тяжелую утятницу. Слейте жир, сполосните сковородку белым вином и полейте утку (*фото вверху*).

2 **ДОБАВЛЕНИЕ БУЛЬОНА.** Отварите утиные потроха, морковь, лук и ароматический букет в телячьем бульоне в течение 2,5—3 часов. Процедите бульон и залейте им утку. Закройте утятницу крышкой и поставьте в духовку, нагретую до 170 градусов Цельсия на 40—60 минут; время от времени поливайте утку соком. Переложите утку на сковородку, залейте соком, в котором она тушилась, и поставьте в духовку, нагретую до 200 градусов Цельсия.

ТЕМНАЯ ГЛАЗУРЬ ИЗ КОНЦЕНТРИРОВАННОГО ТЕЛЯЧЬЕГО БУЛЬОНА

1 **ПРОЦЕЖИВАНИЕ БУЛЬОНА.** Налейте телячий бульон в кастрюлю и доведите до кипения. Держа кастрюлю одной стороной над огнем, поддерживайте кипение в одной половине кастрюли. Уварите жидкость приблизительно наполовину, снимая пленку. Чтобы снимать пленку было легче, время от времени процеживайте бульон через сито в кастрюлю меньшего размера (*фото вверху*).

2 **УВАРИВАНИЕ БУЛЬОНА.** Продолжайте кипятить бульон и снимать пленку до тех пор, пока он не уварится еще наполовину. Когда бульон загустеет, чтобы слой его оставался на ложке (*фото вверху*), снимите кастрюлю с огня. Дайте бульону остыть; он превратится в плотное желе. Используйте его по мере необходимости; в закрытой банке глазурь можно хранить в холодильнике сколь угодно долго.

3 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА.** Вылейте остаток сока, в котором тушилась утка, в небольшую кастрюлю и поставьте одной стороной на средний огонь. При слабом кипении снимите пленку, образующуюся с той стороны, которая находится не над огнем. Затем на сильном огне уварите сок, снимая всплывающий жир. Когда сок уварится наполовину, убавьте огонь и добавьте ложку «глясе» (*фото вверху*).

4 **ЗАЛИВКА УТКИ СОУСОМ.** Выньте утку из духовки и залейте небольшим количеством соуса. Поставьте обратно в духовку. Через 3—4 минуты залейте утку еще раз и снова поставьте в духовку. Повторяйте этот процесс до тех пор, пока утка не приобретет темно-коричневый цвет и глянцевитый блеск.

5 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОЛОМКИ ИЗ ЦЕДРЫ.** Срежьте цедру с апельсина — нами использовались помаранцы — и лимона. Старайтесь не срезать вместе с цедрой горькую белую кожуру. Сложите стопкой два-три кусочка цедры и, придерживая пальцами, нарежьте поперек тонкой соломкой. Чтобы цедра стала мягче, бланшируйте ее в кипящей воде 3—4 минуты.

6 **ДОБАВЛЕНИЕ СОЛОМКИ.** Откиньте бланшированную соломку на сито и положите ее в соус (*фото вверху*). Выжмите сок из двух помаранцев и одного лимона; сохраните сок, чтобы добавить в соус перед подачей на стол.

7 **СЕРВИРОВКА УТКИ.** Переложите глазированную утку на сервировочную тарелку. Добавьте к соусу апельсиново-лимонный сок. Залейте утку соусом (*фото вверху*); вылейте оставшийся соус с соусницу и подайте отдельно. По желанию можно украсить края тарелки дольками или кружками очищенных апельсинов.

АППЕТИТНЫЙ ГАРНИР К ДИЧИ

Освежающий острый аромат и нежная мякоть винограда, красной смородины и малины делают эти ягоды идеальным дополнением к мелкой дичи, которую достаточно лишь слегка обжарить. Несколько ягод можно целиком положить внутрь птицы, чтобы сделать мясо при жарке сочнее и ароматнее; ягоды, добавленные в конце жарки в качестве гарнира, впитают обильный сок птицы и придадут бульону собственный аромат.

В показанном здесь блюде куропатку, фаршированную очищенным виноградом, связывают и слегка обжаривают, затем заливают бренди и поджигают. Перед концом готовки птицу обкладывают виноградом и поливают соком, в котором она жарилась. При нагревании виноград пропитается ароматом куропатки.

С куропаткой хорошо сочетается виноград любых зеленых сортов, который можно очистить от кожуры и косточек. Другим хорошим дополнением к куропатке служит вишня «морель» без косточек, а также смородина; их нужно предварительно ненадолго замочить в горячей воде, чтобы сделать мягче и сочнее.

1 **ФАРШИРОВКА ПТИЦЫ.** Ощипайте, опалите и выпотрошите куропатку. Посолите птицу внутри и снаружи. Очистите виноград от кожуры и косточек (*см. стр. 40*). Положите внутрь каждой куропатки 1 — 2 виноградины (*фото вверху*). Иголкой и ниткой перевяжите птицу: протяните иглу сквозь крылья, чтобы прижать их к тушке, затем пропустите нитку через бедра и тушку. Свяжите концы нитки узлом.

2 **ОПАЛИВАНИЕ КУРОПАТКИ В БРЕНДИ** Нагрейте духовку до 220 градусов Цельсия. На жаропрочной тарелке растопите масло. Поставьте птицу в духовку и полейте растопленным маслом. Обжарьте в течение 10 минут. Выньте блюдо из духовки и обильно залейте бренди. Подожгите бренди и подождите, пока пламя погаснет

3 **ДОБАВЛЕНИЕ ВИНОГРАДА.** Разложите оставшийся виноград вокруг куропаток. Полейте птицу и виноград соком, в котором жарились куропатки. Чтобы виноград лучше пропитался ароматом и сок из мяса не испарился, накройте блюдо крышкой и поставьте в духовку еще на 5 минут. Выдерните нитки; подавайте куропаток, окружив каждую птицу виноградом и полив соком (фото справа).

АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ

Салаты, компоты и печеные фрукты	90
Суфле, муссы и кремы	99
Желе и шербеты	107
Пудинги, выпечка и сладкие блюда	110
Пряные блюда	127
Стандартные дополнения	159

Изучив кулинарную литературу, созданную в более чем 26 странах, редакторы и консультанты этой книги выбрали для антологии 217 рецептов, приведенных ниже. Сюда включены рецепты из работ сотни авторов с разными кулинарными традициями — от классической французской кулинарии до экзотической восточной кухни. Рецепты могут быть простыми, как, например, яблоки, запеченные в тесте, или же довольно сложными, наподобие фруктового мусса или многослойного суфле. Некоторые рецепты, особенно те, что взяты из редких или букинистических изданий, хранящихся в частных коллекциях, никогда не публиковались в Англии. Какими бы источниками мы ни пользовались, основное внимание уделялось рецептам, в которых используются свежие высококачественные компоненты.

Многие авторы старинных рецептов не указывали количество использованных ингредиентов, время приготовления или температуру, поэтому мы сочли возможным добавить эти сведения от себя. Там, где необходимо, редакторы предваряют рецепты своими пояснениями. Архаичные слова, употребляемые в старых рецептах, заменены современными терминами, однако, чтобы сохранить характер оригинальных рецептов и составить истинную антологию, мы старались менять авторский текст как можно меньше. Кулинарные термины и названия ингредиентов, которые могут оказаться незнакомыми современному читателю, разъяснены в сводном Указателе и Словаре в конце книги.

В антологии не приводятся инструкции по очистке и предварительной обработке фруктов, так как эти операции подробно разъяснены и проиллюстрированы на страницах 20—23. Если не рекомендовано иначе, все фрукты нужно готовить так, как указано на этих страницах.

Рецепты в антологии разбиты на разделы, отражающие роль, которую играют фрукты в соответствующих блюдах. Разделы эти соответствуют технологическим главам первой части книги. Стандартные блюда, такие, как вареники с фруктами, каштановое пюре, засахаренные фрукты и сахарный сироп, приводятся в конце антологии.

Вслед за главными компонентами в каждом рецепте приводятся все ингредиенты в порядке их использования с указанием их количества в метрической системе единиц. Там, где необходимо, объемы приводятся в ложках.

САЛАТЫ, КОМПОТЫ И ПЕЧЕНЫЕ ФРУКТЫ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ САЛАТ С ЛУКОМ И МАСЛИНАМИ

Minkaczina

Технология приготовления этого пряного салата приведена на стр. 32.

На 2 порции

апельсины, очищенные от кожуры	2
луковица, мелко нарезанная	1
черных маслин без косточек	около 12
кайеннского перца	1/4 ч. л.
соли	1/2 ч. л.
оливкового масла	3 ст. л.

Тонко нарежьте апельсины поперек, удалите семечки и центральный белый стержень. Уложите апельсиновые кружки слоем на мелкую сервировочную тарелку, посыпьте нарезанным луком. Поверх лука уложите маслины, посыпьте солью, кайеннским перцем и сбрызните оливковым маслом.

ELIZABETH DAVID
SALTS, SPICES AND AROMATICS IN THE ENGLISH KITCHEN

САЛАТ ИЗ ВОДЯНОГО КРЕССА И АПЕЛЬСИНОВ

Выбирайте водяной кресс с крупными листьями. Я также кладу в салат хрустящие стебли водяного кресса. Если они слишком длинные, нарежьте их на кусочки.

На 4 порции

пучки водяного кресса с обрезанными стеблями	2
небольшие апельсины, очищенные от кожуры и семечек и нарезанные на ломтики	2

Заправка

яблочного уксуса	1 ст. л.
подсолнечного или светлого растительного масла	4 — 5 ст. л.
соль и свежесмолотый перец	

Смешайте все компоненты заправки. Сложите водяной кресс в миску и полейте половиной заправки. Уложите почти весь водяной кресс широким кольцом по краю большой неглубокой сервировочной тарелки. Внутри кольца уложите кружки апельсинов так, чтобы они немного перекрывались, в середину сложите оставшиеся листья водяного кресса. Полейте апельсины остатком заправки.

NATHALIE HAMBRO
PARTICULAR DELIGHTS

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ С ВИНОМ И ПРЯНОСТЯМИ

На 4 порции

мелкой земляники	500 г
винограда без косточек	125 г
персики без косточек, нарезанные на ломтики	2
красной смородины	125 г
черной смородины	125 г
корицы	1/4 — 1/2 ч. л.
сахарной пудры	60 — 125 г
бренди	6 ст. л.

Сложите все фрукты на стеклянную тарелку. Посыпьте корицей и сахарной пудрой по вкусу, учитывая сладость фруктов. Полейте бренди и дайте постоять не менее 2-х часов. Тщательно перемешайте и подавайте охлажденным.

AUDREY ELLIS
WINE LOVERS COOKBOOK

ПЕРСИКИ В БЕЛОМ ВИНЕ

Pêches au Vin Blanc

Техника очистки персиков от кожуры показана на стр. 21. Для приготовления этого блюда лучше всего использовать персики с желтой мякотью; не следует чистить их заранее, иначе они завянут.

На 4 порции

персики, очищенные от кожуры и косточек	4
сахарной пудры	2 ст. л.
белого вина	60 — 125 мл

Нарежьте персики ломтиками и сложите в четыре больших винных бокала, посыпьте сахарной пудрой и налейте в каждый бокал 1 — 2 ч. л. белого вина.

ELIZABETH DAVID
FRENCH PROVINCIAL COOKING

САЛАТ ИЗ ПЕРСИКОВ

Surówka z Brzoskwin

Для приготовления черносмородинового сока положите 500 г черной смородины в небольшую кастрюлю и поместите в водяную баню. Накройте крышкой, поставьте на медленный огонь и нагревайте около 40 минут, пока ягоды не пустят сок. Процедите.

На 4 порции

персиков, очищенных от кожуры, косточек и нарезанных попосками или ломтиками	500 г
миндаля, бланшированного и нарезанного пополам	50 г
взбитых яичных желтков	2
сахара	100 г
красного вина или свежего черносмородинового сока	150 мл

Уложите персики на тарелку. Посыпьте миндалем. Приготовьте соус: разотрите яичные желтки с сахаром и разбавьте красным вином или черносмородиновым соком. Полейте этим соусом персики.

ZOFIA ZAWISTOWSKA
SUROWKI I SALATKI

САЛАТ ИЗ ГРЕНАДИЛЛЫ

Passievrucht Salade

На 4 порции

гренадиллы, разрезанные пополам	4
клубники, нарезанной пополам	60 г
малины	60 г

Соус

двойных сливок	125 мл
лимонного сока	1 ст. л.
мелкой сахарной пудры	1 ст. л.
сладкого белого вина	1 ст. л.

Разложите клубнику поровну на четыре небольшие тарелки и посыпьте малиной. Извлеките ложкой мякоть гренадиллы и положите поверх малины. Смешайте все компоненты соуса и полейте им фрукты. Подавайте охлажденным.

E. NAKKEN-RÔVEKAMP
EXOTISCHE GROENTEN EN TRUCHTEN

КЛУБНИКА И МАЛИНА В ЛИКЕРЕ

Spirituele Aardbeien en Frambozen Salade

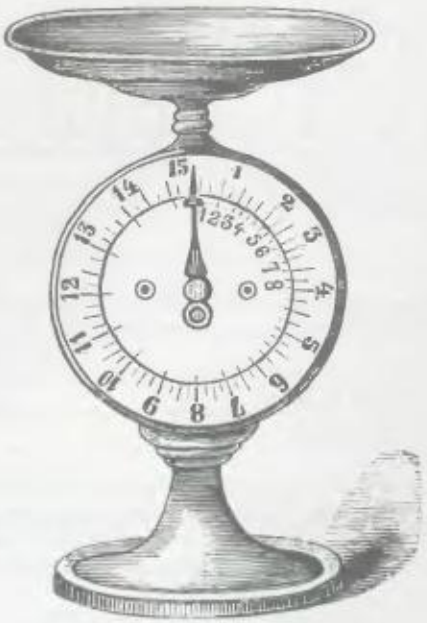
На 4 порции

клубники	250 г
малины	250 г
мелкой сахарной пудры	3 ст. л.
арманьяка	1,5 ст. л.
кюрасо	1,5 ст. л.
двойных сливок	125 мл
кирша	1,5 ст. л.

В стеклянной миске осторожно смешайте клубнику и малину и добавьте 2 ст. л. сахарной пудры. Залейте арманьяком и кюрасо и поставьте миску в холодильник на 1 час.

За час до подачи на стол хорошо взбейте сливки и оставшуюся сахарную пудру. Добавьте кирш и осторожно введите сливки во фрукты. Подавайте фрукты охлажденными либо в стеклянной миске, либо в порционных чашках для мороженого.

HUGH JANS
VRIJ NEDERLAND



ДЫННЫЕ ЧАШКИ

На 4 порции

спелые огенские или шарентейские дыни	2
апельсин, очищенный от кожуры и разделенный на дольки	1
кислое яблоко или груша, очищенные от кожуры, сердцевины и нарезанные кубиками	1
очищенные от кожуры, косточек и нарезанные кубиками	2 персика или 4 сливы
клубники или, лучше, земляники; можно использовать манго или локвы, нарезанные кубиками, либо виноград, очищенный от кожуры и косточек	150 г
грейпфрута, нарезанного кубиками	1/2
нектарин, очищенный от кожуры, косточек и нарезанных кубиками	2
сахар;	
фруктового ликера или коньяка (по вкусу)	4 ст. л.

Разрежьте дыни пополам и удалите семена. Отрежьте от каждой половинки донышко, чтобы она могла стоять вертикально, но так, чтобы дыня не протекала. Вырежьте самую сочную мякоть, оставляя гладкие чашки из кожуры. Нарежьте дынную мякоть кубиками. Сложите все фрукты в миску и добавьте сахар по вкусу. Дайте постоять 15 минут. Разложите фрукты с соком поровну в дынные половинки и по желанию добавьте в каждую половику по 1 столовой ложке ликера. Подавайте салат охлажденным, но не ледяным.

LORD WESTBURY AND DONALD DOWNES
WITH GUSTO AND RELISH

ФАРШИРОВАННАЯ ДЫНЯ ПО-ЛЕОНСКИ

Melón Relleno a Estilo Leonés

Технология очистки персиков от кожуры показана на стр. 21.

На 4 порции

зимняя белая дыня со срезанной верхушкой (вычистить из нее семена, осторожно извлечь ложкой мякоть и сохранить дынную кожуру)	1
персиков, очищенных от кожуры, косточек и мелко нарезанных	2
бананов, мелко нарезанных	2
вишни «морель», очищенной от косточек и мелко нарезанной	200 г
сок двух лимонов	
сок двух апельсинов	
сладкого белого вермута	2 ст. л.
апельсинового ликера	4 ст. л.
сахара	3 ст. л.

Смешайте мякоть дыни со всеми остальными ингредиентами и положите фруктовую смесь в дынную кожуру. Подавайте охлажденным.

JOSE GUTIERRES TASCON
LA COCINA LEONESA

АССОРТИ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ В СИРОПЕ

Если нет сушеных вишен, возьмите то же количество других сушеных фруктов.
Этот десерт особенно популярен во время рамадана, мусульманского поста, когда в течение месяца мусульмане постятся целый день и едят только после захода солнца. Фрукты, которые вам нравятся больше других, можно использовать в больших количествах — я, например, беру 250 г кураги и совсем не беру инжира. Если у вас есть фисташки и кедровые орехи, можно добавить и их; при использовании орехов только одного сорта их количество нужно увеличить до 125 г.

На 6 порций

сушеных фруктов: кураги, инжира, персиков, чернослива и вишен, замоченных в воде на ночь (воду слить)	по 125 г
изюма без косточек	60 г
бланшированного миндаля, фисташек и кедровых орехов	по 60 г
сахара	около 60 г

Сложите фрукты и орехи в большую кастрюлю. Залейте водой, добавьте сахар по вкусу и медленно доведите до кипения. Кипятите на слабом огне не менее получаса, пока все фрукты не сварятся. Подавайте охлажденным.

CLAUDIA RODEN
A BOOK OF MIDDLE EASTERN FOOD

МАСЕДУАН ИЗ ЗАСАХАРЕННЫХ ФРУКТОВ «СОФИЯ»

Salata s Ozhareni Plodov «Sofia»

На 2 порции

нарезанных кубиками засахаренных вишен, абрикосов, персиков, груш, слив и яблок	по 1 ч. л.
крупно нарубленной засахаренной апельсиновой кожуры	1 ст. л.
рома	150 мл
бренди	150 мл
крупных ломтиков апельсина, очищенных от кожуры и нарезанных кубиками	2
двойных сливок	1/4 л
мелкой сахарной пудры	2 ст. л.

Гарнир

молотого миндаля или грецких орехов	2 ч. л.
глазированные вишни	2
крупно натертого горького шоколада	2 ч. л.

В небольшой миске смешайте ром и бренди, добавьте нарезанные кубиками засахаренные фрукты, засахаренную апельсиновую кожуру и свежие апельсины. Накройте крышкой, замочите фрукты в роме и бренди не менее чем на 2 часа или лучше на ночь. Откиньте на мелкое сито, разлейте ром и бренди в два небольших винных стакана и отставьте.

Слегка взбейте сливки, добавьте сахарную пудру и взбивайте еще несколько секунд, чтобы сахар растворился. Уложите в два бокала для шампанского чередующиеся слои фруктов и взбитых сливок, завершая блюдо слоем сливок. Посыпьте орехами, украсьте каждый бокал глазированной вишней и тертым шоколадом. Подавайте вместе со стаканом рома и бренди, в которых вымачивались фрукты.

SOFIA SMOLNITSKA
IZKOUSTVOTO DA GOTVIM

ЯБЛОКИ, ОБЖАРЕННЫЕ В МАСЛЕ

Pommes au Beurre

На 4 порции

твердых сладких яблок, очищенных от кожуры, сердцевины и нарезанных на тонкие ровные ломтики	1 кг
сливочного масла	60 г
сахарной пудры или ванильного сахара	3 — 4 ст. л.

Растопите масло на сковороде. Положите яблоки, посыпьте сахаром и обжаривайте на медленном огне до золотистого цвета, пока яблоки не станут прозрачными. Осторожно переверните ломтики, стараясь не поломать их; если они слипнутся, не перемешивайте яблоки, а встряхните сковородку. Подавайте горячими.

ELIZABETH DAVID
FRENCH PROVINCIAL COOKING

ПЕРСИКИ В МАСЛЕ С ВИНОМ

Soupe de Pêches au Beurre de Meursault

Мюрсо — зрелое крепкое вино из Бургундии.

На 4 порции:

белых персиков, очищенных от кожуры, косточек и нарезанных на ломтики	4
сливочного масла	60 г
сахар	
мюрсо	150 мл
сок	1 лимона
листиков мяты, мелко нарубленных	4

Растопите на сковородке на среднем огне 30 г сливочного масла, быстро обжарьте ломтики персиков и добавьте щепотку сахара, чтобы персики покрылись карамельной глазурью. Приблизительно через 2 минуты, когда на персиках образуется сахарная корочка, снимите сковороду с огня.

На слабом огне уварите вино наполовину, добавьте в него оставшееся масло и лимонный сок. Уложите ломтики персика в нагретые глубокие тарелки и залейте мюрсо с маслом. Перед подачей на стол посыпьте мятой.

LALOU BIZE-LEROY
LE NOUVEAU GUIDE GAULT MILLAU

КОМПОТ ИЗ КУМКВАТОВ И ЧЕРНОСЛИВА

Технология варки компота из смешанных фруктов показана на стр. 48.

Это блюдо можно подавать как горячим, так и в холодным.

На 4 порции

кумкватов, нарезанных на кружки и очищенных от семечек	6
чернослива	175 г
меда	1 ст. л.
апельсинового сока	125 мл

Залейте чернослив холодной водой и замочите на ночь. Отварите чернослив в воде, в которой он замачивался, в течение 10 минут, пока плоды не набухнут и не размякнут. Слейте и сохраните отвар, очистите чернослив от косточек.

Налейте в кастрюлю 125 мл отвара, апельсиновый сок и добавьте мед. Доведите до кипения, убавьте огонь и положите нарезанные кружками кумкваты. Варите компот в течение 5 минут, снимите кастрюлю с огня и смешайте с черносливом.

FAYE MARTIN
RODALE'S NATURALLY DELICIOUS DESSERTS AND SNACKS

ФРАНЦУЗСКИЙ ГРУШЕВЫЙ КОМПОТ С КРАСНЫМ ВИНОМ

Poires au Vin Rouge

Технология приготовления грушевого компота показана на стр. 46. Это блюдо с равным успехом можно подавать и в горячем, и в холодном виде; если вы планируете подавать компот холодным, можно приготовить его заранее, за несколько часов до подачи на стол.

Таким же образом можно приготовить компот из персиков.

На 8 порций

груш с черенками, очищенных от кожуры и помещенных в воду, подкисленную лимонным соком	8
сахара	150 г
воды	1/4 л
палочка корицы длиной 2,5 см	
красного вина	125 мл

Добавьте в воду сахар и палочку корицы и кипятите 5 минут. Убавьте огонь и варите груши в сиропе около 40 минут до размягчения. За несколько минут до готовности добавьте вино. Удалите палочку корицы, достаньте груши из кастрюли двузубой вилкой и поставьте их на сервировочную тарелку. Уварите сироп до густоты и залейте им груши.

NIKA HAZELTON
THE CONTINENTAL FLAVOUR

ГРУШИ «СИМПОЗИУМ»

На 4 — 6 порций

небольших груш «конференс» или других твердых сортов	6 — 8
сахара	150 г
воды	125 мл
стручков кардамона, слегка раздавленных	7 — 10
нитей шафрана, замоченных в 1 ст. л. кипятка в течение 10 минут	1/2 ч. л.
полоска лимонной цедры	1
сухого белого вина или сидра	300 мл
сок 1/2 лимона, процеженный	

Возьмите небольшую глубокую кастрюлю, в которой груши могут стоять вертикально. Растворите в воде сахар, доведите до кипения, положите кардамон, шафран с водой и лимонную цедру. Варите сироп на слабом огне в течение 1 часа.

Очистите целые груши от кожуры, оставляя черенки. Сразу же кладите их в сироп, чтобы они не потемнели. Добавьте половину вина или сидра, накройте крышкой и варите на очень слабом огне до размягчения. (Время варки во многом зависит от размера и сорта груш. Не переварите их.)

Достаньте груши из кастрюли и поставьте их вертикально в небольшую глубокую сервировочную тарелку. Слейте сироп в чистую кастрюлю; если сироп слишком жидкий, уварите его. Добавьте в сироп лимонный сок и оставшееся вино или сидр и варите несколько минут. Залейте груши сиропом, накройте полиэтиленовой пленкой и поставьте в холодильник или холодную кладовую на 12 — 24 часа, чтобы груши пропитались цветом и ароматом сиропа.

DOROTHY BROWN (EDITOR)
SYMPOSIUM FARE

ГРУШИ В ЧЕРНОСМОРОДИНОВОМ СОКЕ

Poires Fraîches Pochées au Cassis

Чтобы предохранить очищенные груши от потемнения, можно не протирать их половинкой лимона, а опустить в 1 л воды, подкисленной соком двух лимонов.

На 4 порции

6 груш	общим весом 1 кг
черной смородины	400 г
сахарной пудры	700 г
стручок ванили, разрезанный пополам в длину	1
черносмородинового ликера	100 мл
лимон, разрезанный пополам	1

Измельчите миксером половину смородины до получения однородного пюре. Протрите пюре через мелкое нейлоновое сито в миску. Деревянной ложкой тщательно выжмите из черносмородинового пюре весь сок. Получится около 150 мл сока. Сохраните сок.

Налейте в большую тяжелую кастрюлю 1,5 л воды, добавьте сахар, половинки ванильного стручка, черносмородиновый сок и черносмородиновый ликер. Поставьте кастрюлю на средний огонь. Перемешивайте деревянной ложкой до полного растворения сахара, затем доведите до кипения.

Пока сироп кипит, очистите груши от кожуры, удалите черенки и сердцевину. Натрите плоды со всех сторон половинкой лимона, чтобы они не потемнели.

Убавьте огонь под сиропом и положите в сироп груши. Варите груши 12 минут, добавьте оставшуюся черную смородину и варите еще 5 минут. Снимите кастрюлю с огня и дайте грушам и черной смородине остыть в сиропе, затем переложите в сервировочную тарелку. Подавайте компот хорошо охлажденным.

ALAIN AND ÉVENTHIA SENDERENS
LA CUISINE RÉUSSIE

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА И ИНЖИРА

Wigilijny Kompot z Suszonych Sliwek i Fig

Если вы хотите, чтобы чернослив стал мягче, после закипания убавьте огонь и варите его еще 10 минут.

На 6 порций

очищенного от косточек чернослива, замоченного на ночь в воде (воду сохранить)	250 г
сушеного инжира, замоченного на ночь в воде (воду сохранить)	250 г
сахара	2 ст. л
палочка корицы длиной 5 см	
сок и полоска цедры одного лимона	

Поместите чернослив вместе с водой, в которой он замачивался, в кастрюлю, добавьте 1 столовую ложку сахара и палочку корицы и доведите до кипения. Снимите с огня.

В другую кастрюлю поместите инжир вместе с водой, в которой он замачивался. Положите оставшийся сахар, лимонный сок и полоску цедры и варите 5 минут. Удалите палочку корицы и лимонную цедру и соедините оба сваренных по отдельности компота; подавайте при комнатной температуре, желательно в конце трапезы.

MARIA LEMNIS AND HENRYK VITRY
OLD POLISH TRADITIONS IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE

ИНЖИР С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

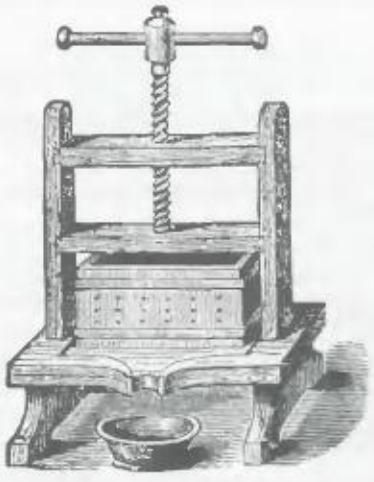
Higos Villamiel

На 8 порций

сушеного инжира	500 г
грецких орехов	250 г
красного вина	1/2 л
портвейна	1/2 л
меда	175 г
апельсинового сока	175 мл
двойных сливок, взбитых	1/2 л

Надрежьте в длину каждый инжир и доверху начините грецкими орехами. Поместите фаршированный инжир в кастрюлю с вином, портвейном, медом и апельсиновым соком и варите на слабом огне около часа. Когда инжир сварится, уложите его на сервировочную тарелку и украсьте взбитыми сливками.

LUIS BETTÓNICA (EDITOR)
COCINA REGIONAL ESPAÑOLA



ФРУКТОВЫЙ КОМПОТ ПО-БИЛЬБАОССКИ

Compota a la Bilbaina

На 6 порций

сушеных персиков, замоченных в воде на ночь	50 г
чернослива, замоченного в воде на ночь	100 г
сушеного инжира, замоченного в воде на 1,5 часа	250 г
изюма, замоченного в воде на 1,5 часа	100 г
больших яблок, очищенных от кожуры, сердцевины и нарезанных кубиками	3
красного вина	1 л
сахара	250 г
палочка корицы длиной 5 см	
тонко срезанная цедра	1 лимона

Слейте воду с замоченных фруктов. Нарежьте персики крупными кусками, очистите чернослив от косточек, стараясь не разрезать ягоды слишком сильно. Сложите все сушеные фрукты в глубокую кастрюлю, залейте вином, добавьте сахар, палочку корицы, лимонную цедру, долейте воду так, чтобы она покрывала фрукты, и доведите до кипения.

Варите компот 20 минут и затем добавьте яблоки. Продолжайте варить до тех пор, пока все фрукты не будут готовы.

Отвар должен иметь сиропообразную консистенцию. Если он чересчур жидкий, удалите фрукты, снова поставьте кастрюлю на огонь и уварите сироп до нужной густоты. Залейте фрукты сиропом.

JUAN CABANÉ AND ALEJANDRO DOMÉNECH
NUESTRA MEJOR COCINA

ВАРЕНЫЕ ГРУШИ С РИСОМ

Stoofperen met Rijstebrij

На 6 — 8 порций

груш, очищенных от кожицы и сердцевины и разрезанных на четыре части	1 кг
сахарного песка	около 150 г
молотая корица	
молока	1,5 л
круглозернистого риса	200 г
ванильного сахара	2 ст. л.
сливочного масла	100 г
мягкого коричневого сахара	125 г

Отварите груши до готовности в воде со 100 г сахарного песка и щепоткой корицы. Слейте грушевый отвар и переложите груши в сервировочную чашу или порционные тарелки. Доведите молоко до кипения, добавьте рис и варите около 30 минут до полной готовности риса. Рисовая каша должна иметь сметанообразную консистенцию. Добавьте ванильный сахар и, по вкусу, еще немного сахарного песка.

Приготовьте соус: растопите масло, растворите в нем коричневый сахар и добавьте щепотку корицы. Полейте груши рисовой кашей и отдельно подайте соус.

L. VAN PAREREN-BLES
ALLERHANDE RECEPTEN

ВАРЕНАЯ АЙВА СО СЛИВКАМИ

Punjene Kuvane Dunje

На 3 порции

спелых айвы среднего размера	3
сок 1 лимона, процеженный	
сахара	300 г
воды	1/2 л
охлажденных двойных сливок	300 мл
ванильного сахара	1 — 2 ст. л.

Налейте в большую кастрюлю воды до половины и добавьте лимонный сок. Очистите айву от кожуры как можно тоньше, срежьте с донышка и верхушки тонкие ломтики, удалите сердцевину и сразу же положите айву в лимонную воду, чтобы она не потемнела. Сохраните кожуру, сердцевину, семечки и ломтики, срезанные с донышка и верхушки.

Возьмите кастрюлю такого размера, чтобы айва, поставленная вертикально, лежала в ней неподвижно. Налейте в кастрюлю воду с сахаром и помешивайте на медленном огне до растворения сахара. Прибавьте огонь; когда сироп закипит, слейте воду с айвы и положите ее в сироп вертикально. Закройте кастрюлю крышкой и доведите сироп до кипения. Варите айву на медленном огне 30 — 45 минут, чтобы она размягчилась, но еще сохраняла форму. (Точное время варки зависит от размера и спелости айвы). Во время варки время от времени поливайте айву соком, собирающимся на дне кастрюли. Когда айва сварится, осторожно выньте ее из кастрюли двузубой вилкой и уложите вертикально в красивую стеклянную вазу. Дайте остыть.

Положите в кастрюлю с сиропом оставшуюся кожуру айвы, сердцевину, семечки, верхушки и донышки, снова поставьте на огонь и варите, пока сироп не загустеет. Процедите сироп через мелкое сито. Полейте сиропом айву и охладите, чтобы сироп застыл в желе — на это уйдет около 1 часа, если поставить вазу в миску с колотым льдом, или 2 — 3 часа в холодильнике.

Незадолго до подачи на стол взбейте сливки в легкую пену, добавьте ванильный сахар и продолжайте взбивать до загустения. Положите ложку взбитых сливок в середину каждой айвы и сверху тоже покройте сливками. Подавайте айву так, чтобы она была окружена желеобразным сиропом.

SPASENIJA-PATA MARKOVIC (EDITOR)
VELIKI NARODNI KUVAR

КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И СВЕЖИХ ГРУШ

Перед окончанием варки можно добавить тертый миндаль или 40 г кедровых орехов. Подавайте со сливками или без них.

На 4 порции

кураги, залитой кипятком (можно взять воду пополам с апельсиновым соком) и замоченной на ночь	350 г
крепких груш (или 4 — 5 груш небольшого размера), очищенных от кожуры, разрезанных начетверо и очищенных от сердцевины (можно разрезать груши на 8 частей)	2 — 3
сахар	

За час до подачи на стол слейте с кураги жидкость, в которой она замачивалась, и отварите в ней груши в течение 20 минут, чтобы они размягчились. Если жидкости мало, добавьте еще воды. Снимите груши с огня, добавьте курагу и дайте остыть, но не охлаждайте. Добавьте сахар по вкусу.

LORD WESTBURY AND DONALD DOWNES
WITH GUSTO AND RELISH

ЖАРЕНЫЕ ГРЕЙПФРУТЫ

Техника подготовки грейпфрутов к подаче на стол показана на стр. 22.

На 1 порцию

грейпфрута, подготовленного к подаче на стол	1/2
коричневый сахар	
сливочного масла	1/2 ст. л.

Посыпьте грейпфрут коричневым сахаром. Положите масло в середину плода, туда, откуда был вырезан центральный стержень. Осторожно обжарьте грейпфрут в течение 5 — 7 минут до легкого коричневого цвета.

BEE NILSON
THE PENGUIN COOKERY BOOK

ПЕЧЕНЫЕ ГРУШИ В КАРАМЕЛИ

Pere Cotte Caramellate

Печеные груши в закрытой посуде можно хранить в холодильнике несколько дней.

На 4 порции

большие груши	4
гвоздики (по вкусу)	4 зубчика
крупнозернистого коричневого сахара	200 г
воды	200 мл

Воткните в каждую грушу зубчик гвоздики и поставьте груши вертикально, вплотную друг к другу, на противень. Налейте в кастрюлю воды, положите сахар, доведите до кипения и варите сироп на слабом огне 5 минут. Залейте груши сиропом и пеките в духовке при температуре 180 градусов Цельсия 25 — 30 минут, время от времени поливая их сиропом со дна противня. Когда груши приобретут приятный золотистый цвет и покроются карамельной корочкой, выньте их из духовки и подавайте в горячем или холодном виде.

Существует несколько разновидностей этого рецепта.

С ромом: удалите сердцевину у сырых груш и положите внутрь несколько раскрошенных миндальных печений, смешанных с ромом. Перед подачей печеных груш на стол полейте их ромом, осторожно подогретым в духовке, и подожгите.

С ликером «гран марнье»: удалите сердцевину у сырых груш и положите внутрь размягченное сливочное масло, смешанное с равным по весу количеством сахара и щепоткой тертой апельсиновой цедры. Перед подачей на стол добавьте в сироп немного ликера «гран марнье».

С вином: отварите целые груши в 200 мл сухого красного вина, добавив 125 г сахара и немного тертой лимонной цедры. Варите их на медленном огне в течение 1 часа, время от времени поливая выделяющимся сиропом. Подавайте на стол тогда, когда груши почти карамелизуются.

LYDIA B. SALVETTI
CENTO RICETTE SPENDENDO MENU

ПЕЧЕНАЯ АЙВА С МЕДОМ

На 4 порции

небольших плодов айвы (или 4 крупных), очищенных от кожуры, сердцевины и разрезанных начетверо	6
меда	300 г
апельсинового сока, грейпфрутового сока или вина	300 мл

Смешайте мед с фруктовым соком или вином. Положите айву в кастрюлю или на противень, залейте соком с медом и пеките, не закрывая крышкой, в духовке при температуре 170 — 180 градусов Цельсия, пока айва не размягчится. На это понадобится 2 часа или немного больше. Если айва за время готовки станет сухой, добавьте немного воды и на несколько минут закройте кастрюлю крышкой. Подавайте печеную айву холодной.

LORD WESTBURY AND DONALD DOWNES
WITH GUSTO AND RELISH

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ БАНАНОВ

Salatka z Bananów Pieczonych

На 4 порции

бананов	5
рома	80 мл
двойных сливок, смешанных с 30 г ванильного сахара	125 мл
резаных грецких орехов	1 ст. л.

Положите бананы на решетку и запекайте в духовке при температуре 180 градусов Цельсия (отметка «4» на регуляторе) в течение 15 минут до размягчения. Достаньте бананы и дайте им остыть. Нарежьте их на ломтики и уложите на тарелку. Сбрызните ромом, полейте сливками и посыпьте грецкими орехами.

ZOFIA ZAVISTOWSKA
SUROWKI I SALATKI

ГРУШИ В СЛИВКАХ

Peras a la Crema

На 4 порции

груш, очищенных от кожуры и нарезанных крупными кубиками	4
мелкой сахарной пудры	120 г
сливочного масла, нарезанного небольшими кусочками	50 г
двойных сливок	125 мл
миндаля, бланшированного, мелко рубленного и обжаренного	30 г

Уложите груши на обильно смазанную маслом огнеупорную тарелку. Посыпьте сахаром и смажьте маслом. Поставьте в духовку, нагретую до 220 градусов Цельсия, и запекайте 30 минут до размягчения, время от времени поливая выделяющимся соком.

Когда груши зарумянятся, смажьте их сливками и снова поставьте в духовку на 3 минуты. Перед подачей на стол посыпьте миндалем.

CARLOS DELGADO (EDITOR)
CIEN RECETAS MAGISTRALES

ЧЕРНОСЛИВ С ЯБЛОКАМИ И ШЕРРИ

Pruimen an Appelen met Sherry

Автор предлагает при подаче блюда на стол подавать вместе с ним коричневый сахар и двойные сливки в отдельных чашках, чтобы каждый обедающий мог приправлять блюдо по собственному вкусу.

На 4 порции

чернослива, замоченного в воде на ночь (воду слить)	250 г
бурых яблок, очищенных от кожуры и сердцевины	4
сахара	около 30 г
тонко срезанная цедра 1 лимона	
орехов миндаля, бланшированных	около 10
сливочного масла	40 г
сухого шерри	около 150 г

Отварите чернослив в небольшом количестве воды с сахаром и лимонной цедрой до размягчения. Остудите чернослив и нарежьте пополам в длину, чтобы удалить косточки. Положите яблоки на огнеупорную тарелку и положите на каждое яблоко кусочек масла. Заполните промежутки между яблоками черносливом. Полейте чернослив сухим шерри, чтобы плоды были почти покрыты. Немного посыпьте сахаром. Выпекайте в духовке при 200 градусов Цельсия около 20 минут до размягчения, однако старайтесь не перепечь.

L. VAN PARENREN-BLES
ALLERHANDE RECEPTEN

ФАРШИРОВАННЫЕ ГРУШИ

Узким ножом осторожно вырежьте из груш сердцевину, начиная с основания, так, чтобы они остались целыми. Пеките груши в духовке при температуре 200 градусов Цельсия завернутыми в фольгу в течение 30 минут.

На 4 порции

большие груши, очищенные от кожуры	4
молотого миндаля	50 г
сахара	2 ст. л.
размягченного сливочного масла	15 г
большой яичный желток	1
миндального экстракта (по вкусу)	1 — 2 капли

Соедините миндаль, сахар, масло и яичный желток в густую пасту; если миндаль не дает ощутимого аромата, можно добавить миндальный экстракт. Начините этой массой груши. Заверните каждую грушу в алюминиевую фольгу так, чтобы обертка не протекала. Положите на горячую угольную жаровню на 30 минут и пеките до размягчения, один раз перевернув груши.

CLAUDIA RODEN
PICNIC

ПЕЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ С МИНДАЛЕМ

Manzanas Asadas con Almendras

Чтобы сберечь очищенные яблоки от потемнения, можно не протирать их половинкой лимона, а опустить в 1 л воды, подкисленной соком двух лимонов.

На 6 порций

больших бурых яблок	6
миндаля, бланшированного, обжаренного и нарубленного	60 г
рома	2 ст. л.
смородины	30 г
лимона	1/2
яичных желтка	2
сахара	5 ст. л.
размягченного сливочного масла	30 г
глазированных вишен	6

Осторожно нагрейте ром в небольшой кастрюле, не позволяя ему загореться. Снимите кастрюлю с огня. Добавьте 1 столовую ложку воды и замочите в этом растворе смородин-

ну. Пока смородина замачивается, очистите яблоки от кожуры и сердцевины и натрите лимоном, чтобы они не потемнели. Откиньте смородину на сито, слейте ром в миску и сохраните ром.

В небольшой миске взбейте яичные желтки с сахаром, добавьте масло, миндаль и откинутую смородину. Начините этой смесью яблоки и положите их в огнеупорную тарелку. Налейте на дно тарелки ром, в котором замачивалась смородина, и добавьте 2 — 3 ст. л. воды. Выпекайте фаршированные яблоки в духовке при температуре 190 градусов Цельсия около 30 минут в зависимости от размера и твердости плодов. Подавайте десерт теплым или холодным, украсив каждое яблоко глазированной вишней.

SIMONE ORTEGA
MIL OCHENTA RECETAS DE COCINA

ПЕЧЕНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРСИКИ

Punjene Preskve

Цитроны — это цитрусовые плоды, внешне похожие на апельсины. Они обладают толстой ароматной кожурой, которую часто засахаривают ломтиками или мелкими кусочками и продают в специализированных магазинах или деликатесных лавках.

На 6 порций

твердых спелых персиков: их протирают тканью, чтобы удалить пушок, разрезают пополам и удаляют косточки	6
молотого миндаля	60 г
сахарной пудры	90 г
полусладких печений, накрошенных или размолотых	5
мелко нарубленной засахаренной цитроновой кожуры	1 ст. л.
белого вина	100 мл

Извлеките ложной часть мякоти из каждой половинки персика, чтобы освободить место для начинки. Сохраните мякоть. Смешайте миндаль с 75 г сахара, накрошенными печеньями, рубленой засахаренной цитроновой кожурой и оставшейся мякотью персиков, разбавив вином так, чтобы получилась густая, но податливая масса. Разделите начинку на 12 равных порций и слепите из каждой порции комок, напоминающий персиковую косточку, такой величины, чтобы заполнить вычищенную полость. Начините персики этими комочками и уложите разрезанной стороной вверх на смазанный маслом противень. Посыпьте половиной оставшегося сахара, сбрызните вином, поставьте в духовку чуть выше ее середины и выпекайте при температуре 230 градусов Цельсия около 15 минут до размягчения. По истечении половины времени приготовления достаньте персики из духовки, посыпьте оставшимся сахаром и сбрызните вином. Когда персики будут готовы, поставьте противень на лед или в холодное место. Подавайте охлажденным.

SPASENJA-PATA MARKOVIC (EDITOR)
VELIKI NARODNI KUVAR

СУФЛЕ, МУССЫ И КРЕМЫ

МАЛИНОВОЕ СУФЛЕ

Если взбивать яичные желтки, сахар и малиновое пюре электрическим миксером, нагревание не обязательно.

На 4 порции

малины	500 г
яиц (белки отделить от желтков)	4
сахарной пудры	250 г
двойных сливок, слегка взбитых	300 мл
желатина	15 г
воды	5 ст. л.
мелко нарубленные фисташки	

Оставьте восемь самых красивых ягод малины для украшения желе и протрите остальные через нейлоновое сито. Получится около 200 мл пюре. Слегка смажьте маслом форму для суфле глубиной 15 см; чтобы во время приготовления желе не вытекло, оберните форму двумя слоями водонепроницаемой бумаги и перевяжите ниткой. Положите в миску яичные желтки, добавьте сахар и малиновое пюре и взбивайте, осторожно нагревая на слабом огне или в водяной бане, пока смесь не станет густой, как мусс. Снимите с огня и продолжайте взбивать, пока миска не остынет. Введите в мусс две трети взбитых сливок.

Взбейте яичные белки, чтобы они загустели, но не стали сухими. При слабом нагревании растворите в воде желатин, влейте его в малиновый мусс, поставьте миску на лед и перемешивайте, пока смесь не начнет густеть. Введите взбитые белки и переложите смесь в форму для суфле.

Поставьте суфле в прохладное место. Когда оно застынет, украсьте его оставшимися сливками, малиной и нарубленными фисташками.

ROSEMARY HUME AND MURIEL DOWNES
CORDON BLEU DESSERTS AND PUDDINGS

СУФЛЕ «РОТШИЛЬД»

Для этого суфле можно использовать любые фрукты, имеющиеся в данное время года.

На 4 порции

персиков, очищенных от кожуры, косточек и нарезанных мелкими кусочками	2
ананаса, нарезанного на мелкие кусочки	1/2
клубники, нарезанной пополам	125 г
кирша	2 ст. л.
мелкой сахарной пудры	около 90 г
яичных желтков	4
мелкой сахарной пудры	1 ст. л.
двойных сливок, слегка взбитых	2 ст. л.
яичных белков	5

Слегка смажьте маслом большую форму для суфле глубиной 17,5 см. Обвяжите верх формы полоской водонепроницаемой бумаги. Залейте фрукты киршем и посыпьте небольшим количеством сахарной пудры. Положите фрукты на дно формы для суфле слоем в 2,5 см.

Тщательно взбейте яичные желтки с мелкой сахарной пудрой. Введите взбитые сливки. Туго взбейте яичные белки, желательно в медной миске. Добавьте к желткам полную ложку белков, затем положите остальные белки. Переложите яичную смесь в форму для суфле, посыпьте сахарной пудрой и поставьте в середину духовки, нагретой до 190 градусов Цельсия, на 15 — 20 минут.

Когда суфле поднимется и зарумянится, быстро посыпьте его сахарной пудрой и ненадолго верните в духовку, чтобы сахар карамелизовался. Снимите водонепроницаемую бумагу и тотчас же подавайте на стол.

ROSEMARY HUME AND MURIEL DOWNES
CORDON BLEU DESSERTS AND PUDDINGS

ГОРЯЧЕЕ СУФЛЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Для приготовления пюре из крыжовника положите в кастрюлю 125 г ягод, 2 ст. л. воды, посыпьте сахаром, накройте крышкой и варите на слабом огне около 20 минут, пока ягоды не станут очень мягкими. Протрите через сито и при необходимости добавьте еще сахара.

На 4 порции

густого подслащенного пюре из крыжовника	4 ст. л.
сливочного масла	90 г
муки	60 г
молока	300 мл
больших яйца (желтки отделить от белков)	3

Растопите масло в толстостенной кастрюле на медленном огне. Когда оно растает, всыпьте муку. Размешайте до однородной консистенции; постепенно, при постоянном помешивании, введите молоко так, чтобы смесь все время оставалась однородной. Не переставая помешивать, доведите до кипения и варите 3 минуты. Добавьте крыжовниковое пюре и тщательно перемешайте.

Взбейте яичные желтки до посветления и введите в крыжовниковую основу. Туго взбейте белки (так, чтобы миску с белками можно было перевернуть и белки при этом не вытекали бы) и металлической ложкой осторожно введите в основу.

Слегка смажьте маслом форму для суфле с прямыми стенками объемом 1,25 л. Выложите смесь в форму и запекайте в духовке при температуре 190 градусов Цельсия на средней полке около 45 минут. За это время суфле покроется снаружи хрустящей корочкой и останется мягким и нежным внутри. Чтобы суфле получилось нежнее, поставьте форму в кастрюлю с горячей водой так, чтобы форма была погружена на глубину 5 см, и выпекайте таким же образом. Не забывайте, что суфле остается вкусным лишь несколько минут после духовки.

PAMELA WESTLAND
A TASTE OF THE COUNTRY

ЯБЛОЧНОЕ СУФЛЕ

Almafelfújt

На 6 порций

яблок, очищенных от кожуры и разрезанных пополам, с вырезанными сердцевинами	6 — 8
сахара	около 200 г
сок и натертая цедра 1 лимона	
сливочного масла	60 г
муки	100 г
молока	1/2 л
яиц (желтки отделить от белков, желтки взбить)	4
сухих хлебных крошек	30 г
абрикосового джема	125 г
изюма	около 30 г
молотой корицы	1 — 2 ч. л.

Сварите яблоки в очень малом количестве воды с добавлением 30 г сахара и лимонного сока так, чтобы они размякли, но еще оставались крепкими.

Растопите масло в кастрюле на слабом огне, вмешайте муку и медленно влейте молоко, непрерывно перемешивая, чтобы соус приобрел однородную консистенцию. Кипятите 1 — 2 минуты, снимите с огня и дайте немного остыть. Вмешайте в соус 150 г сахара, лимонную цедру и яичные желтки. Туго взбейте яичные белки и введите в смесь.

Смажьте маслом форму для суфле объемом 1,25 л и посыпьте изнутри хлебными крошками. Положите на дно слой соуса толщиной 1 — 2,5 см. Наполните гнезда из-под вырезанной сердцевины в яблоках абрикосовым джемом и положите в каждое по паре изюмин. Выложите яблоки сверху слоя соуса. Залейте оставшимся соусом и запекайте в духовке при температуре 180 градусов Цельсия (отметка «4» на регуляторе) 30 — 40 минут. Пока суфле печется, смешайте оставшийся сахар с корицей по вкусу и за 10 минут до готовности посыпьте суфле. Верните форму в духовку и пеките, пока суфле не покроется коричневой корочкой. Это суфле можно подавать в той же форме, в которой оно пеклось, или перевернуть и посыпать коричным сахаром. Оно также вкусно в холодном виде.

FRED MACNICOL
HUNGARIAN COOKERY

СУФЛЕ В АПЕЛЬСИНОВОЙ КОЖУРЕ

Oranges Soufflées

Техника приготовления суфле в апельсиновой кожуре показана на стр. 52. Для ароматизации суфле вместо ванильного экстракта можно положить в молоко перед пастеризацией стручок ванили. Чтобы не перегреть яичную смесь, не доводите молоко до кипения после пастеризации; дайте ему немного остыть, удалите стручок ванили и введите молоко в яичную смесь. Из мякоти апельсинов можно приготовить мусс или суфле.

На 4 порции

5 больших пупочных апельсинов: 4 апельсина разрезать пополам поперек, с одного снять цедру	
молока	1/2 л
яичных желтков	3
сахарного песка	60 г
муки	2,5 ст. л.
«гран марнье» или другого апельсинового ликера	3 ст. л.
ванильного экстракта	1 ч. л.
яичных белков	5
мелкой сахарной пудры, просеянной	2 ст. л.

Вырежьте и извлеките мякоть апельсинов, стараясь не проткнуть кожуру. Чтобы приготовить основу для суфле, пастеризуйте молоко в кастрюле. Положите в миску яичные желтки, натертую апельсиновую цедру и половину сахарного песка и взбейте до густоты. Вмешайте муку. При помешивании влейте молоко и перелейте смесь обратно в кастрюлю. Доведите до кипения и варите 2 минуты, непрерывно помешивая. Снимите кастрюлю с огня и добавьте апельсиновый ликер и ванильный экстракт.

Туго взбейте яичные белки, добавьте оставшийся сахарный песок и взбивайте до блеска. Введите в апельсиновую смесь четверть белков, затем введите эту смесь в остальные белки и осторожно перемешайте. Кондитерским мешочком со звездообразным носиком или просто ложкой разложите суфле в апельсиновые половинки. Выпекайте в духовке при температуре 200 градусов Цельсия в течение 5 минут, пока суфле не станет пышным и румяным. Посыпьте суфле сахарной пудрой и поставьте в духовку еще на 2 минуты. Тотчас же подавайте на стол.

FAYE LEVY
LA VARENNE TOUR BOOK

ЛИМОННЫЙ МУСС С ОРЕХАМИ

Citroenschuim met Noten

На 4 порции

сок и натертая цедра 2 лимонов	
желатина в порошке	1,5 ч. л.
холодной воды	125 мл
мелкой сахарной пудры	120 г
яичных белков	2
рубленых лесных орехов	2 ст. л.

Налейте в кастрюлю холодной воды, добавьте желатин и сахар и оставьте на 5 минут. Перемешайте на слабом огне до полного растворения желатина и сахара, не доводя смесь до кипения. Снимите кастрюлю с огня и добавьте лимонный сок и цедру.

Дайте смеси остыть, пока она не начнет густеть, затем взбейте вручную или электрическим миксером до легкой пенистой консистенции.

Туго взбейте яичные белки и введите в лимонную пену. Разложите лимонный мусс в бокалы для мороженого и поставьте в холодильник для застывания. Украсьте бокалы рублеными лесными орехами и подавайте к столу.

HUGH JANS
VRIJ NEDERLANDS KOOKBOEK

КАШТАНОВЫЙ МУСС

Spuma di Castagne

У этого рецепта есть и другой вариант: добавьте в каштановое пюре 4 ст. л. молока, 150 г сахара, 2 ст. л. какао, 50 г сливочного масла и 2 ч. л. рома. Положите эту массу в кастрюлю и поставьте на несколько минут на слабый огонь, непрерывно помешивая. Перелейте мусс в круглую форму для желе или пирогов, выложенную внутри алюминиевой фольгой или влажным муслином. Поставьте в холодильник на 12 часов и подавайте к столу, украсив по вкусу.

На 4 порции

сушеных каштанов, замоченных в воде на 12 часов (воду слить, каштаны очистить от кожуры)	250 г
сахара	150 г
какао (по вкусу)	2 ст. л.
ванильного сахара или 1/2 ч. л. ванильного экстракта	30 г
двойных сливок, взбитых	200 мл

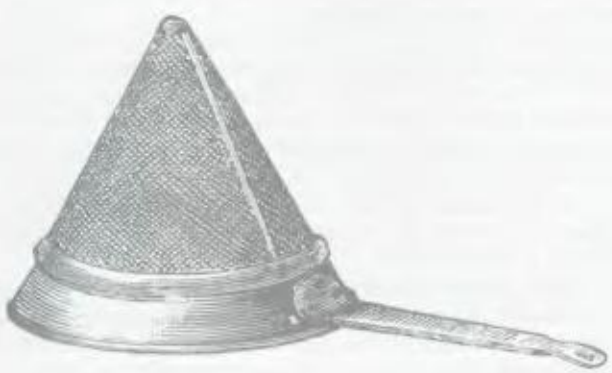
Гарнир

1 ч. л. какао или 4 ст. л. взбитых сливок и 4 глазированные вишни.

Сложите каштаны в кастрюлю или сотейник, залейте 2 л холодной воды и на медленном огне доведите до кипения. Варите под крышкой около 1,5 часов. Слейте воду и пропустите каштаны через ручную мельницу. Добавьте сахар, какао, ваниль и в последнюю очередь, осторожно помешивая, введите взбитые сливки. Перелейте пюре в большую миску или четыре порционные тарелки и поставьте в холодильник на несколько часов.

Перед подачей на стол посыпьте мусс сахаром; можно украсить его и более сложным образом — положить сверху горку взбитых сливок и увенчать глазированной вишней.

LYDIA B. SALVETTI
CENTO RICETTE SPENDENDO MENO



ЯБЛОЧНЫЙ МУСС С ПЕРСИКАМИ

Mousse de Pommes aux Pêches

Техника приготовления яблочного мусса с персиками показана на стр. 64.

На 4 порции

яблок, очищенных от кожуры, сердцевины и нарезанных ломтиками	500 г
персиков, очищенных от кожуры и разрезанных пополам (косточки удалить)	3
среднего сахарного сиропа (*см. стр. 163*)	300 мл
портвейна	125 мл
палочка корицы длиной 2,5 см или щепотка молотой корицы	
молока	1/2 л
1 стручок ванили или 1 ч. л. ванильного экстракта	
сахарной пудры	150 г
яичных желтков	4
желатина в порошке, замоченного в небольшом количестве холодной воды	1 ст. л.
двойных сливок	175 мл
абрикосов	350 г
сок 1/2 лимона (по вкусу).	

Меренги

яичных белков	2
соль	
мелкой сахарной пудры	125 г

Отварите персики в сахарном сиропе. Когда они размягчатся, переложите их в миску и залейте портвейном; оставьте замачиваться на несколько часов.

Налейте в кастрюлю 80 мл воды, добавьте корицу и сварите яблоки на среднем огне, время от времени помешивая, до размягчения, однако старайтесь не разварить их до превращения в пюре. Удалите палочку корицы и протрите яблоки через сито; отставьте миску с яблочным пюре.

Пастеризуйте молоко со стручком ванили и сахарной пудрой. Если вы используете ванильный экстракт, добавьте его после пастеризации. Снимите с огня и дайте настояться 15 — 20 минут. Для приготовления меренг добавьте в яичные белки щепотку соли и туго взбейте. Всейте в белки сахарную пудру и перемешайте тщательно, но осторожно.

Удалите из пастеризованного молока стручок ванили и снова нагрейте молоко, отрегулировав огонь так, чтобы молоко едва кипело. Ложкой опускайте в молоко взбитые белки. Чтобы меренгам не было тесно в кастрюле, варите не более чем по нескольку штук за один раз, так как меренги при варке разбухают. Через 2 минуты осторожно переверните их в кипящем молоке и варите еще 2 минуты, затем переложите в нейлоновое сито и соберите стекающее моло-

ко в миску. Сварите таким образом все белки, перекладывая меренги после стекания молока из сита в тарелку.

Для приготовления молочно-яичного крема влейте обратно в кастрюлю молоко, стекшее с меренг. Взбейте в кастрюле яичные желтки и медленно влейте в молоко, все время взбивая. Нагревайте на среднем огне, непрерывно помешивая деревянной ложкой, пока соус не начнет обволакивать ложку. Смешайте набухший желатин с двумя-тремя ложками крема и введите эту смесь в остальной крем. Нагревайте крем на среднем огне еще несколько секунд, чтобы желатин полностью растворился, но не доводите до кипения. Смешайте крем с яблочным пюре и дайте остыть. Все время следите за муссом; когда он начнет застывать, взбейте двойные сливки, но не чересчур туго, и введите их в яблочный мусс.

Слегка смажьте форму для торта сладким миндальным маслом или дезодорированным растительным маслом, переложите в нее мусс, слегка постучите формой о стол, чтобы масса улеглась равномернее, и остудите в морозильнике, холодильнике или на колотом льду не менее 4 часов.

Отварите абрикосы в 80 мл воды до размягчения — это займет около 15 минут — и протрите их через нейлоновое сито. Достаньте персики из портвейна, отложите их в сторону и влейте портвейн в абрикосовое пюре. Попробуйте на сладость и при необходимости добавьте сахара. Добавьте по вкусу лимонный сок.

Перед подачей на стол окуните форму на 2 — 3 секунды в горячую воду и переложите мусс на большую охлажденную сервировочную тарелку. Налейте кольцом вокруг мусса немного абрикосового соуса, равномерно разложите поверх соуса меренги, выложите в середину кольца замоченные персики, полейте их несколькими ложками соуса и подайте остальной соус отдельно.

RICHARD OLNEY
FRENCH MENU COOKBOOK

КЛЮКВЕННЫЙ КИСЕЛЬ

Этот кисель можно подавать со сладким молоком, смешанным со взбитым яичным желтком.

На 4 порции

спелой клюквы	150 г
сахара	около 175 г
картофельной муки	6 ст. л.

Залейте клюкву 600 мл горячей воды. Сварите до размягчения и протрите через нейлоновое сито, заливая отваром, в котором варилась клюква. Добавьте к пюре 150 г сахара и нагрейте. Снимите с огня. Разведите картофельную муку в 125 мл холодной воды и медленно влейте в пюре. Снова поставьте на огонь. Медленно помешивая, доведите до кипения и, продолжая помешивать, варите до загустения. При необходимости добавьте еще сахара. Разделите на порции и сбрызните несколькими каплями холодной воды. Перед подачей на стол охладите.

ZOFIA CZERNY
POLISH COOKBOOK

ПЕРСИКОВЫЙ КРЕМ В КОФЕЙНЫХ ЧАШКАХ

Pesche alla Chicchera

На 6 порций

спелых персиков, очищенных от кожуры и разрезанных пополам (косточки удалить)	3
сахарной пудры	100 г
яичных желтков	6
сладкого белого вина	150 мл

Пропустите персики через нейлоновое сито и приготовьте пюре. Проволочным венчиком или электрическим миксером взбейте желтки с сахаром и вином и, взбивая, введите их в персиковое пюре. Продолжайте взбивать, пока крем не станет густым и пушистым, затем переложите его в кофейные чашки и остудите в холодильнике, но не давайте замерзнуть.

FELICE CUNSOLO
LA CUCINA LOMBARDA

ВИШНЕВЫЙ КРЕМ

Секрет успешного приготовлния этого крема заключается в том, что сливки, сок и яйца должны быть очень холодными; чтобы сливки не свернулись, сок нужно добавлять очень маленькими порциями. Точно так же можно приготовить смородиновый или ежевичный крем. Можно также использовать апельсины, лимоны или любые другие сочные фрукты.

На 6 порций

вишни	650 г
двойных сливок	600 мл
сахара	около 300 г
яичных белков, туго взбитых	2

Раздавите вишни, не удаляя косточек, засыпьте 175 г сахара и поставьте в холодное место на 2 часа. Процедите через тонкую ткань или сито. По вкусу подсластите сок 125 г или более сахара. Частично взбейте сливки и постепенно вводите фруктовый сок и яичные белки. Продолжайте взбивать, пока пена не перестанет образовываться. Тотчас же подавайте на стол.

MRS. HESTER M. POOLE
FRUITS, AND HOW TO USE THEM

ЯБЛОЧНЫЙ ФУЛ «ТИПСИ БЛЭК»

На 8 порций

яблок для готовки, очищенных от кожуры, сердцевины и нарезанных на ломтики	500 г
чернослива	250 г
ассорти из сушеных фруктов (груши, персики, абрикосы)	200 г
красного вина	300 мл
сладкого ликера	1 ст. л.
двойных сливок	300 мл

Сложите яблоки в огнеупорную тарелку с плотно закрывающейся крышкой. Добавьте туда же чернослив и вино, закройте крышкой и поставьте в духовку, нагретую до 130 градусов Цельсия, на 3 — 4 часа, чтобы фрукты стали очень мягкими. Через 2,5 — 3 часа положите в другую огнеупорную тарелку с плотной крышкой ассорти из сушеных фруктов, залейте водой, накройте крышкой и поставьте в духовку на 1 час.

Достаньте чернослив из первой тарелки и вместе с яблоками и вином (если оно осталось) протрите через сито. Слейте воду с сушеных фруктов, протрите их черех сито и смешайте с черносливовым пюре. Охладите. Перед подачей на стол введите в пюре ликер и подавайте со сливками.

ELIZABETH GILI
APPLE RECIPES FROM A TO Z

ТВОРОГ С ФРУКТАМИ ПО-РУССКИ

На 3 — 4 порции

творога или сыра «рикотта», отжатого и спрессованного под грузом за ночь	400 г
свежих фруктов: клубники, вишен, половинок абрикоса и долек апельсина	около 400 г
сахара	60 г
воды	4 ст. л.
двойных сливок	3 ст. л.

Пропустите творог через кухонную мельницу с тонким диском или протрите через сито в миску. Сварите сироп из сахара и воды, остудите его в миске с холодной водой. Введите в сироп творог, добавьте сливки и взбейте до получения однородной смеси.

Разделите творожную массу на 3 — 4 равные порции, разложите их по сервировочным тарелкам. Мокрым столовым ножом оформите творог в виде конуса, окружите любыми фруктами и подавайте к столу.

DETSKOE PITANIE

СЕРДЕЧКИ ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА С МЯГКИМИ ЛЕТНИМИ ФРУКТАМИ

Coeur á la Créme

Техника приготовления сердечек из сливочного сыра показана на стр. 36. Если нет густых двойных сливок, взбейте в легкую пену обычные двойные сливки и введите их в сыр. Вместо сливочного или домашнего сыра можно использовать творог. Вместо одной большой формы можно использовать несколько маленьких; во Франции по традиции употребляются формы в виде сердечка. Формы должны иметь отверстия, чтобы творог мог стекать.

На 4 порции

несоленого сливочного или домашнего сыра	250 г
густых двойных сливок	300 мл
сахарной пудры	2 ст. л.
яичных белков, туго взбитых	2
земляника или малина	
простых сливок	300 мл

Протрите сыр через мелкое нейлоновое сито и смешайте с двойными сливками. Введите сахар и тщательно, но осторожно вмешайте взбитые белки. Переложите массу в форму, выстланную муслином, поставьте в широкую кастрюлю и оставьте на ночь в холодильнике. Перед подачей на стол переверните сырные сердечки на большую сервировочную тарелку. Уложите вокруг сердечек землянику или малину и полейте простыми сливками.

MARGARET COSTA
MARGARET COSTA'S FOUR SEASONS COOKERY BOOK

ТВОРОЖНЫЕ СЕРДЕЧКИ

Это рецепт приготовления густого жирного крема, который можно поместить в большую форму в виде сердечка или в несколько маленьких. Для приготовления этого десерта необходимо использовать формы с дырочками, чтобы жидкость из творога могла стекать. Автор допускает, что творог можно заменить домашним сыром, хорошо отжатым домашним творогом или йогуртом; однако нельзя использовать жирные мягкие сыры, так как их консистенция чересчур жирная и клейкая. Вместо трубчатого трикотажа можно выстлать формы двойным слоем муслина.

Если творожные сердечки подают с грушами, добавьте в сироп около 6 кусочков мелко нарубленного консервированного имбиря и вместо сахара используйте для подслащения творога и яичных желтков имбирный сироп в количестве 4 ст. ложек или, по вкусу, немного больше.

На 4 порции

творога	250 г
яиц (белки отделить от желтков)	2
ванильного сахара	60 г
желатина в порошке	15 г
двойных сливок или по 125 мл простых и двойных сливок	1/4 л

При необходимости протрите творог через сито, чтобы достичь равномерной консистенции. Смешайте творог с яичными желтками и сахаром. В форму для пудинга влейте 6 ст. ложек очень горячей (но не кипящей) воды, растворите в ней желатин, размешайте до однородной консистенции и дайте остыть. Добавьте к растворенному желатину сливки и туго взбейте. Введите в сливки творожную массу и тщательно, но осторожно перемешайте. Туго взбейте яичные белки и введите в творожную массу.

Выстелите форму объемом 3/4 л или несколько небольших форм двухслойным трубчатым трикотажным полотном, смоченным в воде и отжатым. Выложите творожную массу в форму и постучите донышком по столу, чтобы масса плотнее заполнила изгибы формы. Заверните края материи вверх и поставьте форму в холодильник для застывания. Перед подачей на стол выложите творог на тарелку и окружите мягкими или отварными фруктами.

JANE GRIGSON
JANE GRIGSON'S FRUIT BOOK

МУСС ИЗ КАШТАНОВ И КАРАМЕЛИ

Dolce di Castagne al Caramello

На 6 порций

каштанов с кожурой, надрезанной ножом	1 кг
молока	900 мл
ванильного сахара	30 г
сахарной пудры	100 г
сливочного масла	100 г

Карамель

сахара	4 ст. л.
воды	1 ст. л.

Молочно-яичный крем

яичных желтка	4
сахара	125 г
кипящего молока	1/2 л
соль	
рома	80 мл
двойных сливок, взбитых	5 ст. л.

Положите каштаны в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варите 15 минут. Снимите кастрюлю с огня. Один за другим достаньте каштаны и очистите их от скорлупы. Всыпьте в молоко ванильный сахар, залейте им каштаны и варите на среднем огне столько времени, чтобы каштаны впитали молоко и стали мягкими. Протрите каштаны через сито или пропустите через соковыжималку. Введите сахарную пудру и масло; должно получиться пюре нужной консистенции.

Вскипятите на среднем огне сахар с водой в форме для шарлотки объемом 1,25 л, время от времени вращая ее, чтобы сахар карамелизовался и покрыл стенки тонким слоем. Тотчас же погрузите форму в холодную воду и покачайте ее, чтобы карамель равномернее осела на дне и стенках. Дайте форме остыть; ложкой переложите в нее пюре, слегка приминая. Поставьте в холодильник на 2 часа.

Тем временем приготовьте молочно-яичный крем. Взбейте яичные желтки с сахаром добела, чтобы смесь тянулась ровной ниткой. Продолжая взбивать, влейте кипящее молоко и добавьте щепотку соли. Варите на водяной бане при помешивании до загустения крема — около 15 минут. Дайте остыть до чуть теплого состояния; введите ром и сахар и перемешайте.

Достаньте из холодильника каштановое пюре. Погрузите форму на несколько секунд в миску с кипятком и переверните десерт на мелкую сервировочную тарелку. Полейте десерт молочно-яичным кремом.

SAVINA ROGGERO
100 RICETTE PER CENARE CON GLI AMICI

КАШТАНОВОЕ ПЮРЕ ПО-МИЛАНСКИ

Purè di Castagne

На 8 порций

сушеных каштанов, замоченных на ночь	1 кг
тертого шоколада	1 ст. л.
сахара	100 г
ванильный экстракт	
сливочного масла	30 г
рома	100 мл
молока	100 мл
двойных сливок, взбитых с 2 столовыми ложками ванильного сахара	1/4 л

Положите каштаны в кастрюлю и залейте водой. Варите на медленном огне 30 минут, пока они не размякнут. Слейте воду и протрите каштаны через сито. Переложите протертые каштаны обратно в кастрюлю и добавьте шоколад, сахар, несколько капель ванильного экстракта, масло, ром и молоко. Соедините все эти компоненты на медленном огне, перемешивая деревянной ложкой до получения однородной массы, затем снимите кастрюлю с огня и дайте пюре остыть.

Когда пюре остынет, снова протрите его сквозь сито, аккуратно собирая на тарелку нити, тянущиеся из сита. Перед подачей на стол украсьте горку каштановых нитей венчиком из взбитых сливок.

FELICE CUNSOLO
LA CUCINA LOMBARDA

БЕЛАЯ ГОРА

Чтобы обжарить каштаны, надрежьте их верхушки острым ножом, положите на противень и поставьте в духовку, нагретую до 200 градусов Цельсия, на 20 минут.

Автор утверждает, что для приготовления этого блюда нельзя использовать консервированное каштановое пюре; свежие каштаны придают блюду совсем другой вкус.

На 6 порций

каштанов, надрезанных, обжаренных, очищенных от скорлупы и кожицы	500 г
молока	около 1/2 л
сахарной пудры	125 г
тертого шоколада	125 г
ванильный экстракт	
яйцо, взбитое	1
двойных сливок	150 мл

Положите каштаны в кастрюлю. В другую кастрюлю налейте молоко в таком количестве, чтобы им можно было залить каштаны. Осторожно подогрейте молоко и добавьте сахар и шоколад. Ароматизируйте несколькими каплями ванильного экстракта. Залейте молоком каштаны и варите 20 минут до размягчения. Достаньте каштаны шумовкой и протрите сквозь крупное сито. Выложите каштановое пюре конусом на сервировочную тарелку. Поставьте конус в холодильник на 2 часа.

Влейте сливки во взбитое яйцо и слегка взбейте. Достаньте каштановое пюре из холодильника и полейте сливками; получится «белая гора».

OSWELL BLAKESTON
COOKING WITH NUTS

ПУДИНГ «ДИПЛОМАТ»

Pouding Diplomate

Техника укладки пудинга «дипломат» показана на стр. 66; рецепт засахаривания различных фруктов приведен на стр. 165. Автор предлагает подавать пудинг с фруктовым соусом (рецепт см. на стр. 163), ароматизированным киршем, или с красносмородиновым соусом, ароматизированным кюрасо.

На 6 порций

баварского крема (*см. стр. 160*)	600 мл
палочек бисквитного печенья (*см. стр. 160*), пропитанного 80 мл кирша	250 г
различных засахаренных фруктов, мелко нарезанных	125 г

Положите в форму для пирога или шарлотки объемом 1 л слой баварского крема толщиной 2 см, сверху уложите слой бисквитного печенья — если палочки не умещаются, при необходимости подрежьте их. Засыпьте печенье тонким слоем засахаренных фруктов и заполните форму оставшимся баварским кремом. Охлаждайте до готовности. Перед подачей на стол извлеките пудинг из формы.

ANN SERANNE
THE COMPLETE BOOK OF DESSERTS

БАВАРСКИЙ КРЕМ С ЧЕРНОСЛИВОМ И АРМАНЬЯКОМ

Le Bavarois aux Pruneaux à l'Armagnac

Всегда держите в буфете немного хорошего чернослива, замоченного в молодом арманьяке. Чернослив должен быть очищенным от косточек, но не вареным, и не должен выступать над поверхностью вина. Оставьте чернослив вымачиваться в арманьяке на три недели.

На 6 порций

чернослива, замоченного в арманьяке	250 г
желатина, растворенного в 175 мл теплой воды	30 г
ванильного сахара	100 г
двойных сливок, взбитых	175 мл

Измельчите в пюре половину чернослива с ванильным сахаром и положите в раствор желатина. Перемешайте и введите сливки прежде, чем желатин начнет застывать. Перелейте в смазанную маслом форму и поставьте в холодильник. Перед подачей на стол выложите крем на тарелку и украсьте оставшимся черносливом.

ANDRÉ DAGUIN
LE NOUVEAU CUISINER GARSON

ЖЕЛЕ И ШЕРБЕТЫ

ВИНОГРАДНОЕ ЖЕЛЕ

С этим легким десертом рекомендуется подавать хрустящее миндальное печенье.

На 6 порций

винограда «мускат» или других ароматных сортов (12 самых крупных ягод очистить от кожицы, разрезать пополам и удалить косточки)	1 кг
сахарной пудры	около 125 г
желатина в порошке, растворенного в 4 ст. л. горячей воды	15 г
сок 1 лимона	
ликера «гран марнье» или «кюрасо», или сок 1 апельсина	30 — 45 мл
двойных сливок	150 мл

Сложите целый неочищенный виноград в кастрюлю с сахаром. Кипятите около 2 минут, пока виноградины не полопаются, держа ягоды на огне как можно меньше. Протрите через сито в мерный стакан. При необходимости долейте воды, доведя объем до 1/2 л. Вмешайте в теплый виноградный сок растворенный желатин. Добавьте лимонный сок и апельсиновый ликер. Попробуйте на вкус и добавьте немного сахара, но не пересластите. Поставьте в холодное место приблизительно на час, чтобы желе почти застыло. Круглым венчиком взбейте желе в сметанообразную пену. Разлейте на 6 бокалов и поставьте в холодильник до полного застывания. Украсьте оставленными половинками виноградин, разложив их разрезом вниз.

JANE GRIGSON
JANE GRIGSON'S FRUIT BOOK

ЖЕЛЕ ИЗ ЙОГУРТА И КЛУБНИКИ

Legumina z Kwasnego Mleka

На 6 — 8 порций

клубники, протертой через нейлоновое сито	300 г
йогурта или простокваши	1 л
сахара	125 г
желатина в порошке	25 г
горячей воды	125 мл

Тщательно размешайте йогурт или простоквашу, введите сахар и клубничное пюре. При перемешивании растворите в горячей воде желатин. Влейте желатин во фруктовый йогурт и взбейте. Разлейте желе в стеклянные чашки для компота и поставьте в холодное место для застывания.

ZOFIA CZERNY AND MARIA STRASBURGER
ZYWIENIE RODZINY

ФРУКТОВЫЕ СНЕЖКИ

На 4 порции

клубники	150 г
банан	1
апельсинового или другого фруктового сока	4 ст. л.

Положите клубнику в полиэтиленовый пакет или коробку. Нарежьте банан ломтиками толщиной 2,5 см и сразу же плотно заверните в полиэтиленовую пленку. Положите фрукты в морозильник приблизительно на 2 часа, чтобы они замерзли.

Оснастите кухонный комбайн металлическим лезвием. Сложите в емкость комбайна замороженные фрукты, полейте фруктовым соком и смешайте. Сначала фрукты будут накрошены на мелкие кусочки, затем перемешаются в розовую массу. Тотчас же подавайте на стол.

CAROL CUTLER (EDITOR)
THE WOMAN'S DAY LOW-CALORIE DESSERT COOKBOOK

ПЕРСИКОВЫЙ ШЕРБЕТ С ОТВАРНЫМИ ПЕРСИКАМИ

Neige Granitée aux Pêches Cardinalisées

Чтобы приготовить малиновое пюре, протрите 500 г свежей малины через мелкое нейлоновое сито и подсластите сахаром.

На 5 порций:

крупных белых персиков, очищенных от кожуры	10
легкого сахарного сиропа (*см. стр. 163*)	1 л
сахар (по вкусу)	
абрикосовый или персиковый ликер	
малинового пюре	300 мл

Сложите персики в большую кастрюлю, залейте сахарным сиропом и варите несколько минут до размягчения. Достаньте персики из сиропа и дайте остыть. Сироп сохраните.

Разрежьте пять персиков пополам и удалите косточки. Налейте в миксер 1/2 л сиропа, положите туда половинки персиков и перемешивайте до измельчения персиков. Разлейте смесь в металлические лотки и поставьте в морозильник. Когда на стенках начнут образовываться мелкие кристаллики льда, достаньте лотки из морозильника, переложите содержимое в миксер и недолго перемешайте еще раз. Вылейте смесь обратно в лотки и повторяйте то же самое через каждые 30 минут в течение 4 часов. Когда шербет будет еще мягким, добавьте по вкусу немного сахара и сбрызните абрикосовым или персиковым ликером.

Перед подачей на стол полейте шербет малиновым пюре и подавайте с целыми вареными персиками; можно также подавать шербет в порционных бокалах, положив персик сверху.

ANDRÉ GUILLOT
LA VRAIE CUISINE LÉGÈRE

ДЫННЫЙ ШЕРБЕТ

Granita van Meloen

На 4 порции

зимняя белая дыня, очищенная от кожуры и нарезанная на кубики	1
мелкой сахарной пудры	40 г
кирша	1,5 ст. л.
лимонного сока	1 ст. л.
глазированные красные вишни	4

Измельчите дынные кубики в миксере и смешайте с сахаром, киршем и лимонным соком. Вылейте смесь в мелкий металлический лоток и замораживайте 3 часа. Через 30 минут достаньте лоток из морозильника и перемешайте вилкой. Снова поставьте лоток в морозильник и повторяйте эту процедуру еще дважды через каждые 30 минут. Подавайте шербет в охлажденных стаканах, украсив вишнями.

HUGH JANS
VRIJ NEDERLAND

КАНТАЛУПА С ШЕРБЕТОМ ИЗ ПОРТВЕЙНА И МАЛИНОЙ

Melon avec Sorbet au Porto et Framboises

Техника приготовления шербетов показана на стр. 38.
Если положить меньше сахара, чем указано в рецепте, этот шербет превратится в освежающую закуску.

На 6 порций

спелые дыни-канталупы, разрезанные пополам (семена вычистить)	3
малины	1 кг
портвейна	3/4 л
сок 2 лимонов	
воды	350 мл
зернышек зеленого перца	1 ч. л.
полоска апельсиновой цедры длиной 5 см	
полоска лимонной цедры длиной 5 см	
сахара	около 3 ст. л.
листья мяты	

Влейте в кастрюлю портвейн, добавьте сок 1,5 лимонов, воду, зернышки перца, апельсиновую цедру, лимонную цедру и столовую ложку сахара. Доведите до кипения и варите 5 минут. Процедите и остудите. Заморозьте шербет в холодильнике для мороженого или морозильнике, несколько раз за время замораживания доставая его и перемешивая.

Измельчите в миксере половину малины с соком оставшейся половинки лимона и двумя столовыми ложками са-

хара. Процедите. Попробуйте и при необходимости добавьте еще немного сахара.

Положите в каждую половинку дыни две ложки шербета. Полейте шербет малиновым соусом. Украсьте оставшейся малиной и листьями мяты.

WOLFGANG PUCK
WOLFGANG PUCK'S MODERN FRENCH COOKING

АНАНАСОВЫЙ ШЕРБЕТ

Granité à l'Ananas

Техника подготовки ананаса к приготовлению ананасового шербета показана на стр. 38.

Когда ананасовый шербет положили в кожуру, при необходимости можно переложить его обратно в лотки и поставить в морозильник еще на час, чтобы он замерз крепче; однако имейте в виду, что сильно замороженный шербет теряет всю свою прелесть.

На 4 порции

большой спелый ананас	1
сахара	175 г
сок 3-х апельсинов	

Отрежьте и выбросьте основание ананаса. Снимите верхушку ананаса, срезая ее под таким углом, чтобы образовалась крышка, затем вырежьте из верхушки внутреннюю мякоть. Сложите мякоть ананаса в миску и сохраните крышку.

Чтобы вырезать мякоть из ананаса, длинным остроконечным ножом сделайте круговой разрез приблизительно на половину глубины ананаса, держась как можно ближе к внутренней стороне кожуры, но стараясь не прорезать ее. Сделайте такой же надрез вокруг твердого центрального стержня и соедините оба кольца радиальными разрезами, похожими на спицы. Столовой ложкой извлеките ломтики ананасовой мякоти и переложите в миску, где лежит мякоть, извлеченная из крышки.

Повторите то же самое с нижней половиной ананаса. Выскребите мякоть из кожуры, чтобы в ней остался только центральный стержень. Надрежьте основание стержня острием ножа и отломите его как можно чище. Сохраните ананасовую кожуру.

Пестиком разомните мякоть ананаса, чтобы извлечь как можно больше сока, и протрите ее через сито, установленное над миской. Смешайте 1/2 л ананасового сока с сахаром и сварите сироп. Когда он остынет, смешайте его с оставшимся ананасовым соком и с апельсиновым соком. Разлейте смешанный сок в мелкие металлические лотки и поместите в морозильник. Туда же положите ананасовую кожуру и крышку. Через час достаньте лотки из морозильника и перемешайте шербет, отскребая лед со стенок и дна лотка и перемещая его в середину. Снова поставьте лотки в морозильник и повторяйте перемешивание еще пару раз за последующие 3 часа. Замороженный шербет должен быть твердым, но сохранять при помешивании вязкую консистенцию. Ложкой переложите шербет в охлажденную ананасовую кожуру и накройте крышкой.

RICHARD OLNEY
FRENCH MENU COOKBOOK

ЗАМОРОЖЕННОЕ ПЕРСИКОВОЕ ЖЕЛЕ

Sformato di Pesche al Gelo

На 8 порций

крупных спелых желтых персиков, очищенных от кожуры, косточек и нарезанных ломтиками	8
сахара	100 г
воды	около 1/2 л

Молочно-яичные крем

яичных желтков	4
сахара	100 г
муки	2 ст. л.
соль	
ванильного сахара	30 г
молока	1/2 л
бренди	4 ст. л.
палочек бисквитного печенья, разломанных на мелкие кусочки	16
небольших меренг, мелко накрошенных	8

Гарнир

двойных сливок, подслащенных 30 г сахарной пудры и взбитых	1/2 л

Налейте в кастрюлю воды и положите сахар. Доведите до кипения и варите 5 минут. Дайте сахарному сиропу остыть, затем добавьте в него ломтики персиков и отставьте.

Для приготовления молочно-яичного крема взбейте яичные желтки с сахаром, всыпьте муку и щепотку соли. Положите в молоко ванильный сахар, доведите до кипения и очень медленно, все время помешивая, влейте в яичную смесь. Поместите крем в водяную баню и варите на медленном огне, все время помешивая в одном направлении, пока крем не загустеет — около 15 минут. Достаньте крем из водяной бани, добавьте бренди и дайте остыть. Очень осторожно введите в крем печенье и кусочки меренг.

Слейте сироп с персиковых ломтиков. Выложите дно смазанной маслом формы для пирога диаметром 23 см персиковыми ломтиками; смешайте остальные ломтики с молочно-яичным кремом. Вылейте эту смесь в выложенную персиками форму и поставьте в морозильник не менее чем на 4 часа.

Перед подачей на стол окуните дно формы в кастрюлю с кипятком, затем переверните форму с замороженным желе на сервировочную тарелку. Для украшения выложите вокруг желе сладкие взбитые сливки.

SAVINA BOGGERO
100 RICETTE PER CENARE CON GLI AMICI

ПУДИНГИ, ВЫПЕЧКА И СЛАДКИЕ БЛЮДА

ЛЕТНИЙ ПУДИНГ

На 4 порции

малины, красной смородины, черной смородины или ежевики или ассорти из этих ягод	1 кг
ломтиков черствого белого хлеба с обрезанными корочками	6
воды	2 ст. л.
сахара	около 175 г
двойные сливки, взбитые	

Слегка смажьте форму для пудинга емкостью 1 л сливочным маслом и выложите дно и стенки ломтиками хлеба. Положите ягоды в кастрюлю, добавьте воды и сахара и варите на медленном огне 5 — 10 минут, чтобы ягоды размякли, но не потеряли цвета. Попробуйте и при необходимости добавьте еще сахара. Снимите кастрюлю с ягодами с огня и дайте остыть до чуть теплого состояния.

Переложите ягоды и сок в форму, выложенную хлебом. Подрежьте оставшиеся ломтики хлеба, чтобы они улеглись на верхушку формы, погрузите их в ягодный сок так, чтобы хлеб пропитался с обеих сторон, и уложите поверх ягод.

Поставьте форму на тарелку. Положите сверху пудинга блюдце или тарелку и поместите на него груз весом 500 г. Поставьте в холодное место или в холодильник на ночь. Перед подачей на стол снимите груз и блюдце, слейте и сохраните сок, выделившийся из пудинга. Накройте форму сервировочной тарелкой и переверните. Резко встряхните и снимите форму. Полейте пудинг слитым фруктовым соком. Подавайте со взбитыми сливками.

PRUDENCE LEITH AND CAROLINE WALDEGRAVE
LEITH'S COOKERY COURSE

РУЛЕТ ИЗ КАШТАНОВ И БАНАНОВ

Reznjevi od Kestena i Banana

На 8 — 10 порций

каштанов	1,5 кг
бананов	2
сахара	200 г
воды	1/4 л
сливочного масла, размягченного при комнатной температуре	150 г

Шоколадная глазурь

молочного или обычного шоколада, разломанного на кусочки	150 г
свежего крепкого кофе	3 ст. л.
молока, пастеризованного	1 — 2 ст. л.
сливочного масла	20 г

Украшение

двойных сливок, охлажденных	1/2 л
мелкой сахарной пудры	1 — 2 ст. л.

Надрежьте каштаны и варите в воде 25 минут до размягчения. Слейте воду; пока каштаны еще горячие, очистите их от скорлупы и кожицы и приготовьте пюре. Налейте в большую кастрюлю воды, положите сахар и осторожно нагрейте, все время помешивая, до полного растворения сахара. Прибавьте огонь и кипятите несколько минут, чтобы получился прозрачный сироп. Положите в сироп каштановое пюре и тщательно перемешайте. Снимите массу с огня и дайте остыть.

Взбейте сливочное масло и введите в охлажденное каштановое пюре. Тщательно перемешайте. Сполосните форму для хлеба холодной водой и дайте воде стечь. Переложите каштановое пюре на рабочий стол и раскатайте в прямоугольник средней толщины размером приблизительно в три раза больше ширины формы. Уложите бананы рядом на короткую сторону прямоугольника параллельно краю и скатайте в рулет. Положите рулет в форму свободным концом вниз. Поставьте форму в миску с колотым льдом или в холодильник на несколько часов, чтобы каштановый рулет затвердел.

Сложите в небольшую кастрюлю все компоненты глазури, кроме масла, поставьте на слабый огонь и непрерывно помешивайте, чтобы шоколад расплавился в однородную массу. Снимите кастрюлю с огня и вмешайте масло. Дайте глазури остыть.

Достаньте каштаново-банановый рулет из формы и осторожно положите на длинное блюдо или поднос. Полейте рулет со всех сторон глазурью и снова поставьте в холодильник.

Пока глазурь застывает, взбейте сливки в легкую пену, добавьте сахарную пудру и туго взбейте. Остудите взбитые сливки. Перед подачей на стол украсьте рулет взбитыми сливками, поставьте на стол и нарежьте тонкими ломтиками.

SPASENIJA-PATA MARKOVIC (EDITOR)
VELIKI NARODNI KUVAR

ЯБЛОКИ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

Это блюдо можно также приготовить из ревеня или других фруктов. Если фрукты очень кислые, перед введением крошек нужно посыпать их сахаром.

На 3 — 4 порции

яблок, очищенных от кожуры, сердцевины и нарезанных тонкими ломтиками	500 г
молотой корицы	1/4 ч. л.
муки	90 г
сахара	60 г
сливочного масла	30 г

Положите яблоки на противень. Посыпьте корицей и добавьте 4 ст. л. воды. Смешайте муку и сахар и разотрите с маслом, чтобы получить смесь в виде мелких крошек.

Засыпьте фрукты крошками и выпекайте в духовке при температуре 170 градусов Цельсия около 40 минут до золотисто-коричневого цвета. Не нагревайте духовку слишком сильно, иначе сок начнет пузыриться и прорвет корочку.

BEE NILSON
THE PENGUIN COOKERY BOOK

БАНАНОВЫЙ ПУДИНГ С СУХАРЯМИ

Если вы хотите сделать пудинг более изысканным, авторы предлагают сбрызнуть его смесью из двух яичных белков, взбитых с двумя столовыми ложками сахара, и быстро запечь в духовке до подрумянивания.

На 6 порций

бананов, нарезанных тонкими ломтиками	6
сахара	125 г
сливочного масла, нарезанного мелкими кусочками	90 г
апельсинового мармелада или желе из гуавы	60 г
сухих хлебных крошек	60 г
молотой корицы	1/2 ч. л.

Смажьте жаропрочное блюдо маслом и уложите слой банановых ломтиков. Посыпьте половиной сахара, половиной кусочков масла и половиной мармелада или желе. Покройте слоем хлебных крошек и посыпьте корицей. Повторите то же самое еще с одним слоем бананов и т.д., завершив слоем хлебных крошек. Выпекайте в духовке при температуре 170 градусов Цельсия около 45 минут, пока верх пудинга не покроется хрустящей румяной корочкой. Подавайте горячим со сливками.

AGNES B. ALEXANDER
HOW TO USE HAWAIIAN FRUIT

КАШТАНОВЫЙ ПУДИНГ

Legumina Kasztanova

Этот пудинг можно подавать и в холодном виде; выполните все, как указано в рецепте, затем охладите пудинг. Взбейте 1/4 л двойных сливок с ванильным сахаром по вкусу, положите их сверху каштанового пудинга и подайте к столу.

На 4 порции

каштанов, отваренных в течение 15 минут, очищенных от скорлупы и кожицы	500 г
молоко	
ванильного сахара	2 — 3 ст. л.
ассорти из сушеных фруктов (курага, чернослив, груши и яблоки), замоченных в воде (воду слить, фрукты разрезать пополам или начетверо)	150 г
яичных белков, туго взбитых (сахар добавить по вкусу)	2

Сложите каштаны в кастрюлю, залейте молоком и варите на слабом огне около 30 минут. Каштаны должны впитать почти все молоко и стать очень мягкими. Слейте молоко, разомните каштаны, посыпьте сахаром и протрите сквозь сито. Уложите пюре горкой на противень и украсьте сушеными фруктами. Полейте яичными белками и выпекайте в духовке при температуре 180 градусов Цельсия 20 — 25 минут. Подавайте горячим.

MARJA OCHOROVICZ-MONATOVA
POLISH COOKERY

СЛИВОВЫЕ ГРЕНКИ

Croûtes aux Prunes

Это блюдо вряд ли подходит для торжественного приема, но тем не менее представляет собой замечательную деревенскую сладость. Такие гренки хорошо также готовить с абрикосами.

На 2 порции

слив, разрезанных пополам, с удаленными косточками	5 — 6
сливочного масла	60 г
ломтиков свежего хлеба толщиной 1 см	2
мягкого коричневого сахара	45 г

Намажьте хлеб с одной стороны маслом и уложите на него сливы разрезанной стороной вверх, вдавливая их в хлеб ножом. Положите в каждую половинку сливы немного масла и коричневого сахара и уложите ломтики сливами вверх на обильно смазанным маслом противень. Поставьте в духовку ближе к ее верху, накройте промасленной бумагой и выпекайте при температуре 180 градусов Цельсия (отметка «4» на регуляторе) около 30 минут; хлеб станет золотистым и хрустящим, а сливы покроются глазурью из сахарного сиропа.

ELIZABETH DAVID
FRENCH COUNTRY COOKING

СЛИВОВЫЙ ПУДИНГ ПО-ПОЛЬСКИ

Leguminа ze Swiezych Slivek

На 6 порций

слив	500 г
сливочного масла	60 г
сахара	250 г
яиц (желтки отделить от белков, белки туго взбить)	6
крошек свежего белого хлеба	30 г
сухих хлебных крошек	2 ст. л.
сметана	

Залейте сливы кипящей водой, слейте воду и очистите от кожицы. Растопите в кастрюле 15 г сливочного масла и положите туда сливы. Когда сливы пустят сок, вмешайте половину сахара и варите 20 минут, пока сливы не размягчатся. Остудите сливы и переложите в миску. Удалите косточки и разомните сливы деревянным пестиком в однородное пюре — это займет минут 15. Вместо разминания можно протереть сливы через мелкое сито.

В маленькой кастрюле растопите оставшееся масло. Разотрите яичные желтки с растопленным маслом, оставшимся сахаром и свежими хлебными крошками. Добавьте эту массу в сливовое пюре и тщательно перемешайте. Введите пюре во взбитые яичные белки и переложите пудинг в форму, смазанную маслом и посыпанную сухими хлебными крошками.

Выпекайте пудинг в духовке при температуре 220 градусов Цельсия в течение 20 минут, пока пудинг не загустеет и не покоричневеет. Выложите пудинг из формы и подавайте горячим со сметаной и сахаром.

IDA PLUCINSKA
KSIAZKA KUCHARSKA

ПЕЧЕНЫЙ ПУДИНГ ИЗ ПЕРСИКОВ

Автор рекомендует запекать в таком же тесте вишни или другие фрукты и предлагает подавать пудинг с жидким молочно-яичным кремом (рецепт см. на стр. 159).

На 4 порции

спелых персиков, очищенных от кожуры и разрезанных пополам (косточки удалить)	8
сахара	около 100 г
муки	40 г
молока	1,25 л
яиц (желтки отделить от белков, желтки взбить, белки туго взбить)	6

Отварите персики в воде на медленном огне, добавив сахар по вкусу. Замесите муку со 125 мл холодного молока и вмешайте взбитые яичные желтки. Вскипятите оставшееся молоко и влейте в тесто. Месите тесто, пока оно не загустеет, затем очень быстро введите яичные белки и взбейте.

Когда персики будут готовы, достаньте их из кастрюли, не давая им остыть, переложите на противень. Залейте персики тестом, в которое только что ввели яичные белки. Выпекайте пудинг в духовке при температуре 200 градусов Цельсия (отметка «6» на регуляторе) в течение 30 минут, пока пудинг не зарумянится. Подавайте теплым.

MRS. HESTER M. POOLE
FRUITS AND HOW TO USE THEM

ПУДИНГ «ПЕРИГОР»

Flaugnarde

Техника приготовления пудинга «перигор» показана на стр. 56. Для ароматизации молока вместо ванильного экстракта можно положить в молоко стручок ванили и медленно нагревать, пока вокруг края кастрюли не начнут появляться пузырьки; после этого снимите кастрюлю с огня и оставьте ванильный стручок настаиваться 15 минут, затем удалите его из молока.

На 6 порций

изюма	60 г
чернослива	250 г
коньяка или черносливового ликера	125 мл
сахара	125 г
яиц	4
соль	
муки	60 г
молока	1/4 л
ванильного экстракта	1/2 ч. л.
сливочного масла	30 г

Залейте изюм холодной водой, доведите почти до кипения, снимите с огня, оставьте набухать приблизительно на 10 минут и откиньте на сито. Нарежьте чернослив пополам и удалите косточки. Сложите чернослив и изюм в стеклянную банку с плотной крышкой, залейте коньяком или черносливовым ликером и плотно закройте. Время от времени встряхивайте, переворачивая банку. Через 6 — 7 часов фрукты впитают жидкость — точное время выдержки не имеет значения.

Взбейте в миске яйца с сахаром и щепоткой соли. Понемногу всейте муку, непрерывно помешивая венчиком. Влейте молоко, добавьте ванильный экстракт и положите в тесто фрукты с коньяком из банки. Тесто должно быть очень жидким. Обильно смажьте противень маслом, положите чернослив с изюмом и залейте остальным тестом. Выпекайте в духовке при температуре 190 — 200 градусов Цельсия в течение 20 минут. Пудинг должен подняться и зарумяниться.

RICHARD OLNEY
FRENCH MENU COOKBOOK

ПУДИНГ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Pudim de Noses

На 4 порции

грецких орехов — 250 г молотых, остальные целые	350 г
молотых специй	1/4 ч. л.
сахарной пудры	250 г
яиц (желтки отделить от белков, желтки взбить, белки туго взбить)	4
сливочного масла	60 г
кирша	1 ч. л.
двойных сливок, взбитых	150 мл

Смешайте молотые грецкие орехи с сахаром и специями. Введите эту смесь во взбитые яичные желтки. Введите яичные белки. Слегка смажьте форму с внутренней стороны сливочным маслом и переложите в нее ореховую массу. Накройте форму фольгой и варите на пару 1,5 часа.

Растопите оставшееся масло на сковороде. Сложите на сковороду грецкие орехи и обжарьте до коричневого цвета. Когда они будут почти готовы, полейте их киршем. Дайте орехам остыть. Достаньте пудинг из формы и тоже дайте остыть. Полейте его взбитыми сливками и украсьте целыми грецкими орехами.

OSWELL BLAKESTON
COOKING WITH NUTS

ПУДИНГ ИЗ ИНЖИРА

Технология приготовления пудинга из инжира показана на стр. 58. Автор рекомендует подавать пудинг с молочно-яичным кремом (рецепт см. на стр. 159).

На 6 порций

сушеного инжира, мелко нарезанного	250 г
муки	125 г
почечного жира, мелко нарезанного	125 г
крошек свежего хлеба	125 г
пекарского порошка	1 ч. л.
сахарной пудры	125 г
соль	
молотый мускатный орех	
яиц	2
молока	около 200 мл

В большой миске смешайте инжир, муку, почечный жир, хлебные крошки, пекарский порошок, сахар и по щепотке соли и мускатного ореха. Взбейте яйца со 150 мл молока и влейте в инжирную массу. При необходимости добавьте еще молока, чтобы смесь была чуть жидковатой.

Смажьте маслом форму для пудинга емкостью 1,25 л. Вырежьте из водонепроницаемой бумаги круг размером с дно формы и положите его в форму. Выложите массу для пудинга в форму. Посыпьте влажную ткань мукой и накройте форму посыпанной стороной вниз. Уложите ткань складками, чтобы пудинг мог подниматься, и перевяжите ниткой под краем формы. Положите в большую кастрюлю подставку и поставьте на нее форму с пудингом. Налейте в кастрюлю воды так, чтобы форма была погружена на две трети. Накройте кастрюлю крышкой и варите 2,5 часа. Выложите пудинг на тарелку и подавайте горячим.

MRS. BEETON
MRS. BEETON'S ALL ABOUT COOKERY

ПУДИНГ С ГРУШАМИ

Тарелку заворачивают в муслин для того, чтобы пудинг лучше сохранил форму и неподвижно лежал на тарелке. Кроме того, тарелку с готовым пудингом будет легче вынимать из воды.

На 6 порций

сушеных груш и чернослива, замоченных на ночь (воду слить)	по 500 г
черствого белого хлеба	250 г
самоподнимающейся муки	125 г
соли	1/4 ч. л.
молотого мускатного ореха	1/4 ч. л.
молотой корицы	1 1/2 ч. л.
мелко нарезанного почечного жира	90 г
яйцо, взбитое	1
коричневого сахара	250 г
красного вина	2 ст. л.

Срежьте с хлеба корку и натрите ее на терке. Оставшийся хлеб замочите в воде, чтобы размягчить его, затем отожмите насухо. Просейте в миску муку, всыпьте соль, мускатный орех и половину корицы. Положите замоченный хлеб, натертые крошки, почечный жир и яйцо. Тщательно перемешайте массу и взбейте до однородной консистенции. Скатайте тесто в круглый пудинг и выложите на круглую жаропрочную тарелку.

Уложите фрукты вокруг пудинга, посыпьте их коричневым сахаром и оставшейся корицей и полейте красным вином. Свободно оберните тарелку муслином и поставьте в большую кастрюлю. Влейте холодную воду так, чтобы пудинг был покрыт, плотно закройте крышкой и доведите до кипения. Варите 2 часа, ни на минуту не давая воде перестать кипеть. Достаньте тарелку со всем содержимым из кастрюли, снимите ткань и подавайте пудинг с фруктами на той же тарелке, на какой он варился.

MADELEINE MASSON
THE INTERNATIONAL WINE AND FOOD SOCIETY'S
GUIDE TO JEWISH COOKERY

ВАРЕНИКИ С ФРУКТАМИ ПО-ПОЛЬСКИ

Ciasto na Pierogi

Эти клецки можно также начинять густым вареньем или консервированными фруктами.

На 4 порции

ежевики, или вишни без косточек, или яблок, очищенных от кожуры и нарезанных	500 г
мелких крошек белого хлеба	1 ст. л.
сахара	1 ст. л.
сливочного масла, растопленного	60 г
сметана	

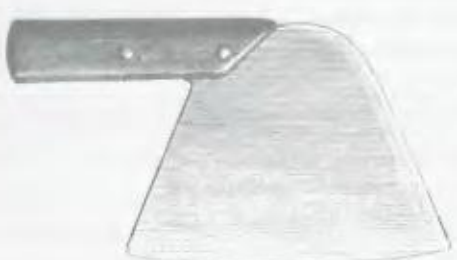
Тесто

муки	350 г
соль	
яйцо	1

Для приготовления теста просейте в миску муку и всыпьте щепотку соли. Сделайте в середине ямку, разбейте в нее яйцо и добавьте 80 мл чуть теплой воды. Перемешайте все компоненты и замесите однородное мягкое тесто, не прилипающее к рукам и к разделочной доске. Разделите тесто на 4 части и тонко раскатайте каждый кусок; тесто, не используемое в данный момент, держите в миске, накрытой влажной тканью, чтобы оно не высохло. Чайной чашкой или тонким стаканом нарежьте раскатанное тесто кружками диаметром 5 — 6 см.

Смешайте фрукты с сахаром и хлебными крошками. Положите в середину каждого кружка немного фруктовой смеси, сложите тесто полукругом и плотно сожмите края, чтобы они не раскрылись при варке. Слепите так вареники из всего теста и всех фруктов. Вскипятите широкую кастрюлю чуть подсоленной воды. Положите в нее вареники; когда они всплывут, варите их еще 4 — 5 минут, затем достаньте шумовкой и положите так, чтобы вода стекала. Положите вареники на тарелку, полейте растопленным маслом и подавайте с сахаром и сметаной.

MARIA LEMNIS AND HENRYK VITRY
OLD POLISH TRADITIONS IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE



ЖАРЕНЫЕ КЛЕЦКИ С ЯБЛОКАМИ

На 4 порции

кислое яблоко средней величины, очищенное от кожуры, сердцевины и нарезанное тонкими ломтиками	1
изюма и смородины	по 60 г
засахаренной лимонной кожуры	30 г
муки	250 г
свежих дрожжей или 2 ст. л. сухих дрожжей, растворенных в 3 ст. л.теплого молока	15 г
молока	150 мл
сок 1/2 лимона	
оливковое масло для жарки во фритюре	
сахарной пудры	2 ст. л.

Всыпьте муку в большую миску и смешайте с яблоками, изюмом, смородиной и засахаренной лимонной кожурой. Добавьте дрожжи, молоко и лимонный сок и замесите крутое тесто. Тщательно вымешивайте тесто в течение 2 минут и поставьте в теплое место подниматься приблизительно на 1 час, пока оно не удвоится в объеме.

Сильно, до 190 градусов Цельсия, нагрейте масло и чайной ложкой опускайте в него комочки теста. Жарьте примерно по 3 комочка сразу. Обжаривайте клецки около 3-х минут до равномерного золотистого цвета. Переложите клецки на кухонную бумагу, посыпьте сахаром и тотчас же подавайте на стол.

ELIZABETH GILI
APPLE RECIPES FROM A TO Z

ЖАРЕНЫЕ ПЕРСИКИ

Fritos de Melocotón

На 4 порции

персиков, очищенных от кожуры, разрезанных начетверо (косточки удалить)	4
бренди	1/4 л
сахара	60 г
полоска тонко срезанной лимонной цедры	1
душистой воды из цветов апельсинового дерева	4 ст. л.
муки	40 г
сливочного масла	60 г

Замочите персики в миске с бренди, сахаром, лимонной цедрой и водой апельсиновых цветов на 2 часа. Слейте жидкость, обваляйте персики в муке и быстро обжарьте на сливочном масле на сильном огне. Как только персики начнут подрумяниваться, посыпьте их сахаром и подавайте на стол.

MANUEL M. PUGA Y PARGA (PICADILLO)
LA COCINA PRACTICA

БАНАНЫ С РОМОМ

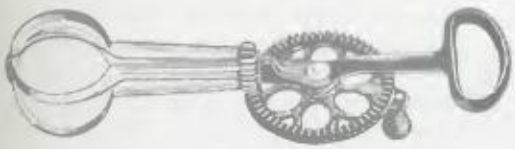
Maia Ona

На 6 порций

небольших твердых бананов	6
рома	125 мл
лимонного сока	2 ч. л.
яйцо, взбитое	1
стружки кокосового ореха или других орехов (миндаля, грецких), мелко нарезанных	60 г
масло	

Замочите бананы в роме и лимонном соке приблизительно на 1 час, часто их переворачивая. Затем обмакните их в яйцо и обваляйте в кокосовой стружке или молотых орехах. Налейте масло на сковороду слоем в 1 см, разогрейте и медленно обжарьте бананы со всех сторон до подрумянивания — около 5 минут. Переложите на кухонную бумагу и подавайте горячими.

ROANA AND GENE SCHINDLER
HAWAIIAN COOKBOOK



ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЬИ

Frittelle di Mele

По возможности выбирайте несладкие зеленые яблоки; если вы хотите приготовить более изысканные оладьи, желательно, чтобы после смачивания каплей-другой марсалы яблоки сохраняли кислый вкус.

На 4 порции

яблок, очищенных от кожуры, сердцевины и нарезанных колечками	4
яиц	2
сахара	1 ст. л.
муки	3 ст. л.
соль	
масло для жарки во фритюре	
сахарная пудра	

Смешайте яйца, сахар, муку и щепотку соли. Окунайте кусочки яблока в это тесто и обжаривайте в горячем масле. Переложите оладьи на непромокаемую бумагу, обильно посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу.

GIOVANNI RIGHI PARENTI
LA GRANDE CUCINA TOSCANA

ДЫННЫЕ ОЛАДЬИ С КЛУБНИЧНЫМ СОУСОМ

Beignets de Melon au Coulis de Fraises

Техника очистки дыни от кожуры показана на стр. 74.
Такие оладьи можно приготовить из любых фруктов.

На 4 порции

дыни весом около 400 г каждая	2
клубники	500 г
свежих дрожжей или 1 ст. л. сушеных дрожжей	30 г
пива	1/4 л
соль	
муки	200 г
сахар (по вкусу)	
арахисового масла	1 л

Положите дрожжи в керамическую тарелку, залейте пивом и энергично взбейте венчиком, чтобы дрожжи растворились. Добавьте две щепотки соли. Когда дрожжи полностью растворятся, всыпьте муку и быстро размешайте деревянной ложкой до получения однородного теста. Накройте миску тканью и поставьте в теплое место не менее чем на 3 часа, чтобы тесто поднялось и удвоилось в объеме.

С помощью миксера приготовьте из клубники однородное пюре и процедите его через мелкое сито в миску. Взбейте процеженное пюре и попробуйте; если оно недостаточно сладкое, добавьте сахара. Вылейте пюре в соусницу и поставьте в холодильник до тех пор, пока не будут готовы дынные оладьи.

Разрежьте дыни пополам и вычистите семена. Нарежьте половинки ломтиками толщиной 2 см и острым ножом срежьте кожуру. Отложите кусочки дыни.

Налейте масло в большую сковороду и нагревайте на среднем огне 15 минут. Включите гриль на максимальную мощность. Когда масло нагреется, переключите на малую мощность. Окунайте кусочки дыни, по два сразу, в тесто, доставайте вилкой и кладите в горячее масло. Одновременно можно жарить до 8 оладьев. Через 3 минуты оладьи разбухнут и подрумянятся с одной стороны. Переверните их деревянной ложкой и обжарьте с другой стороны еще 2 минуты. Достаньте оладьи шумовкой и переложите на кухонную бумагу, чтобы масло стекло. Повторяйте то же самое, пока не изжарятся все кусочки дыни.

Положите в чашку сахарную пудру. Когда масло с оладьев стечет, обваляйте их в сахаре до получения равномерного покрытия. Переложите оладьи на смазанный маслом противень. Поставьте противень под заранее нагретый гриль и оставьте минут на 5, чтобы сахар сверху карамелизовался. Достаньте противень из гриля, переложите оладьи на сервировочную тарелку и тотчас же подавайте на стол с охлажденным клубничным пюре.

ALAIN AND EVENTHIA SENDERENS
LA CUISINE REUSSIE

ОЛАДЬИ С АНАНАСАМИ И МАРЦИПАНОМ

Beignets d'Ananas à la Frangipane

Техника приготовления оладьев с ананасами и марципаном показана на стр. 60. Автор рекомендует доводить тесто до консистенции густых сливок, так как при этом оладьи получатся нежными и хрустящими, хотя в процессе жарки будет теряться больше теста.

На 4 порции

ананаса	1/2

Марципан

молока	1/4 л
стручок ванили	1
сахара	3 ст. л.
муки	40 г
яйцо	1
яичный желток	1
сухое миндальное печенье	2
сливочного масла	30 г
фисташек (окунуть в горячую воду, протереть полотенцем для удаления кожицы и крупно порезать)	1 ст. л.

Тесто

муки	90 г
соль	
яйцо (белок отделить от желтка)	1
теплого пива	80 мл
сливочного масла, растопленного	30 г
масло для жарки	

Для приготовления марципановой пасты доведите молоко с сахаром и ванильным стручком до кипения и дайте немного остыть. Просейте в кастрюлю муку, добавьте целое яйцо и яичный желток и размешайте деревянной ложкой, двигая ею от краев к середине, чтобы яйцо постепенно впитывало муку. Удалите из молока ванильный стручок и медленно влейте молоко в муку с яйцом, все время перемешивая. Продолжая энергично перемешивать, нагрейте массу на среднем огне до загустения. Снимите кастрюлю с огня, добавьте накрошенное миндальное печенье, сливочное масло и нарезанные фисташки, тщательно перемешайте и дайте остыть.

Нарежьте ананас ломтиками толщиной 8 мм — 1 см. Разрежьте каждый кружок начетверо, обрежьте кожуру и удалите центральный стержень. Смажьте тарелку маслом, разложите ровным слоем половину марципановой массы, ровными рядами разложите ломтики ананаса и покройте оставшимся марципаном так, чтобы все ломтики были закрыты. Поставьте в холодное место.

Для приготовления теста положите в миску муку, сахар и щепотку соли, добавьте яичный желток и в три-четыре приема влейте пиво. Перемешивайте только до получения однородной консистенции. Не взбивайте тесто. Положите масло и влейте 4 — 6 ст. ложек воды, чтобы тесто достигло густоты двойных сливок. Накройте тесто крышкой и оставьте при комнатной температуре до тех пор, пока оно не понадобится. Непосредственно перед употреблением туго взбейте яичный белок и осторожно введите в тесто.

Нагрейте масло. Капните в него тестом; если масло зашипит, оно готово. Небольшой лопаткой осторожно нарежьте марципан и достаньте ломтики покрытого марципаном ананаса. Обмакивайте ананасовые ломтики по одному в тесто, доставайте и опускайте в горячее масло. Не жарьте слишком много ломтиков сразу. Осторожно переворачивайте их вилкой; когда оладьи зарумянятся с обеих сторон и станут хрустящими, доставайте их большой шумовкой. Переложите оладьи на кухонную бумагу и дайте маслу стечь. Затем уложите оладьи на сложенную салфетку, на которой их подадут к столу. Когда все оладьи зажарятся, посыпьте их сахарной пудрой и тотчас же подавайте на стол.

RICHARD OLNEY
FRENCH MENU COOKBOOK

ОЛАДЬИ ИЗ АБРИКОСОВ ИЛИ ПЕРСИКОВ

Wolwodina

На 4 порции

8 абрикосов или 4 персика, очищенных от кожуры и разрезанных пополам	
масло для жарки во фритюре	
молотой корицы	1 ст. л.
мелкой сахарной пудры	60 г

Тесто

яиц	2
молока	1/4 л
белого вина	150 мл
мелкой сахарной пудры	1 ст. л.
муки	200 г
соль	

Приготовьте тесто из яиц, молока, вина, сахарной пудры, муки и щепотки соли. Окунайте фрукты в тесто. В большой кастрюле сильно разогрейте масло. Положите в него фрук-

ты в тесте и обжарьте до золотистого цвета. Перед подачей на стол обваляйте оладьи в корице и посыпьте сахарной пудрой.

MARIA HORVATH
BALKAN-KUCHE

ПЕРЕВЕРНУТЫЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ

Rosace à l'Orange

Техника выпечки бисквита и приготовления апельсинового торта показана на стр. 60. Если перед нарезкой апельсинов на ломтики снять с них цедру и кожуру, как показано на стр. 32, торт не будет иметь горьковатого привкуса и не нужно будет отваривать кружки апельсина в сахарном сиропе. Один апельсин можно заменить двумя плодами киви, очищенными от кожуры и тонко нарезанными.

Чтобы торт получился крепче, можо замочить в теплой воде 15 г желатина, растворить его на слабом огне и ввести в заварной крем. Автор рекомендует подавать торт к столу не позднее чем через 48 часов после приготовления.

На 6 порций

апельсинов — 4 апельсина тонко нарезать, не очищая от кожуры, из половинки выжать сок	4 1/2
воды	900 мл
сахарного песка	600 г
заварного крема (*см. стр. 159*)	300 мл
двойных сливок, ароматизированных 3/4 ч. л. ванильного сахара и туго взбитых	1/4 л
сахарная пудра	
бисквит (*см. стр. 160*)	
среднего сахарного сиропа (*см. стр. 163*), ароматизированного 2 столовыми ложками «гран марнье»	150 мл

Вскипятите воду с сахарным песком, положите ломтики апельсина и варите на медленном огне 2 часа. Вылейте сироп вместе с апельсинами в миску и оставьте на ночь. Откиньте на сито, оставьте половину апельсиновых кружков для украшения торта, остальные нарежьте мелкими кусочками. Смешайте резаные апельсины с заварным кремом и очень осторожно введите крем во взбитые двойные сливки.

Смажьте сливочным или растительным маслом круглую форму диаметром 22 см и посыпьте сахарной пудрой, поворачивая форму так, чтобы стенки и дно равномерно покрылись пудрой. Уложите в середину кружок апельсина и окружите его остальными кружками, укладывая их так, чтобы они перекрывались и полностью покрыли дно и стенки формы. Наполните форму до половины заварным кремом с апельсинами. Зубчатым ножом разрежьте бисквит на два слоя.

Влейте апельсиновый сок в сахарный сироп, ароматизированный ликером. Смажьте этим сиропом каждый слой бисквита с обеих сторон. Положите один слой поверх заварного крема, при необходимости подрезая края, чтобы бисквит плотно вошел в форму. Выложите сверху бисквита оставшийся заварной крем и накройте другим слоем бисквита. Накройте торт тарелкой, положите сверху небольшой груз. Поставьте в холодильник не менее чем на 2 часа.

Перед подачей на стол достаньте торт из холодильника, снимите груз и тарелку, окуните дно формы в горячую воду, накройте сервировочной тарелкой, переверните и достаньте торт из формы.

GASTON LENÔTRE
LENÔTRE'S DESSERTS AND PASTRIES

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ПО-ДАТСКИ

На 4 порции

яблок, очищенных от кожуры, сердцевины и нарезанных на кусочки	750 г
сливочного масла	90 г
сахара	60 — 90 г
миндаля, бланшированного и мелко нарубленного	60 г
сухих крошек белого хлеба	125 г
мягкого коричневого сахара	90 г
шерри (по вкусу)	2 ч. л.
двойных сливок, взбитых	150 мл
желе из красной смородины	

Налейте в кастрюлю воды так, чтобы она покрывала дно, положите яблочные ломтики и отварите на медленном огне. Когда яблоки станут мягкими, разомните их вилкой или измельчите в миксере. Добавьте 30 г сливочного масла и сахар по вкусу. Дайте пюре остыть. Растопите оставшееся масло на сковородке, добавьте рубленый миндаль, крошки белого хлеба и мягкий коричневый сахар и обжаривайте эту массу до золотисто-коричневого цвета, часто перемешивая деревянной ложкой. Дайте остыть.

Когда и яблочное пюре, и обжаренные крошки остынут, уложите их в стеклянную чашу чередующимися слоями, начиная и заканчивая слоем хлебных крошек. Можно сбрызнуть верх парой ложек шерри. Уложите сверху взбитые сливки и украсьте завитками красносмородинового желе.

PAMELA WESTLAND
A TASTE OF THE COUNTRY

ПЕСОЧНЫЙ ТОРТ С КЛУБНИКОЙ

На 6 порций

клубники	500 г
муки	350 г
сахарной пудры	250 г
соли	1 ч. л.
пекарского порошка	4 ч. л.
молотых специй	2 ч. л.
сливочного масла	175 г
грецких орехов, мелко нарубленных	125 г
яиц (желтки отделить от белков, белки туго взбить)	2
молока	около 150 мл
двойных сливок, взбитых	150 мл

Смажьте маслом и посыпьте мукой три формы для кексов диаметром 20 см. Просейте в миску муку, всыпьте сахар, соль, пекарский порошок и молотые специи. Разотрите эту смесь с маслом так, чтобы она напоминала мелкие хлебные крошки. Добавьте нарубленные грецкие орехи. Взбейте яичные желтки с молоком и постепенно введите в мучную массу так, чтобы получилось мягкое, но не липкое тесто. На это может уйти не вся яичная смесь.

Переложите тесто на разделочную доску, слегка посыпанную мукой, и вымесите однородное, без трещин тесто. Разбелите тесто на три части, положите каждую часть в форму для кекса и придавите рукой. Выпекайте в духовке при температуре 230 градусов Цельсия 12 — 15 минут. Коржи должны затвердеть и покрыться золотисто-коричневой корочкой. Переложите их на проволочную решетку и дайте остыть.

Оставьте немного клубники для украшения. Остальную клубнику мелко нарежьте и посыпьте оставшейся сахарной пудрой.

Введите яичные белки во взбитые сливки и разложите взбитую массу поровну на каждый песочный корж. Разложите поверх двух коржей рубленую клубнику и положите эти коржи один на другой. Положите сверху третий корж и украсьте оставленной целой клубникой.

PAMELA WESTLAND
A TASTE OF THE COUNTRY

ПЕРЕВЕРНУТЫЙ ТОРТ ИЗ МАНГО

На 6 порций

сладких спелых манго, очищенных от кожуры и нарезанных ровными толстыми ломтиками	3 — 4
сока лайма	1 ч. л.
мягкого коричневого сахара	90 г
сливочного масла	175 г
сахарного песка	250 г
яиц, взбитых	3
муки, просеянной	275 г
пекарского порошка	1 1/2 ч. л.
воды	1/4 л
миндального экстракта	3 — 4 ч. л.
красных или зеленых глазированных вишен	6 — 8

Налейте в кастрюлю 80 мл воды, добавьте сок лайма и коричневый сахар. Доведите до кипения и положите в сироп ломтики манго. Варите, не перемешивая, до тех пор, пока кусочки манго не покроются глазурью. Взбейте сливочное масло с сахарным песком. Постепенно влейте яйца и взбивайте до получения однородной смеси. Поочередно небольшими порциями введите в молоко муку и пекарский порошок. Добавьте миндальный экстракт.

Смажьте маслом и посыпьте мукой дно и стенки формы для кекса диаметром 20 см. Уложите кусочки манго в виде ромашки на дно формы; в середину ромашки положите глазированную вишню. Влейте тесто. Поставьте торт в духовку, нагретую до 150 градусов Цельсия. Через 15 минут уменьшите температуру до 140 градусов Цельсия. Выпекайте торт до коричневого цвета — около 1,5 часов.

Достаньте торт из духовки и дайте остыть 5 минут. Переверните на сервировочную тарелку. Подавайте теплым.

BERYL WOOD
CARIBBEAN FRUITS AND VEGETABLES

МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ

Для приготовления миндального масла бланшируйте 60 г миндаля и истолките его в ступке в мелкий порошок. Постепенно введите в миндаль 90 г размягченного несоленого сливочного масла. Перед использованием протрите масло через сито.

На 1 торт диаметром 20 см

молотого миндаля	100 г
мелкой сахарной пудры, просеянной	250 г
яиц (белки отделить от желтков)	4
изюма (обвалять в 4 ч. л. муки)	250 г
молотого риса	125 г
муки	175 г

Начинка

мелкой сахарной пудры, просеянной	150 г
миндального масла	150 г
яичных белка	2

Сначала приготовьте начинку. Взбейте сахарную пудру с миндальным маслом и, постоянно взбивая, понемногу введите яичные белки. Отставьте в сторону.

Смешайте молотый миндаль и сахарную пудру. Положите яичные желтки в миску и взбейте до светлого пенистого состояния. Взбейте яичные белки в крепкую пену. Введите яичные белки во взбитые желтки, добавьте к яйцам смесь миндаля и сахара. Всыпьте обвалянный в муке изюм, введите молотый рис и муку.

Смажьте маслом форму для кекса диаметром 20 см, влейте слой теста толщиной 1 см и лопаткой намажьте сверху слой начинки; повторяйте то же самое, пока не будет израсходовано все тесто и вся начинка, и завершите слоем теста. Выпекайте в духовке при температуре 180 градусов Цельсия в течение 45 минут. Середина торта должна стать плотной и упругой. Достаньте торт из духовки и остудите на проволочной решетке.

ALMEDA LAMBERT
GUIDE FOR NUT COOKERY

ТОРТ С ХУРМОЙ

Torta di Cachi

Используйте для торта очень спелую, мягкую хурму; неспелая хурма бывает вяжущей и горьковатой. Чтобы извлечь мякоть хурмы, удалите у плода черенок, разрежьте начетверо и ложкой выскребите мякоть.

На 8 — 10 порций

плодов спелой хурмы (мякоть размять в пюре)	10
миндаля, мелко нарубленного	60 г
грецких орехов, мелко нарубленных	90 г
арахиса, мелко нарубленного	40 г
кедровых орехов	1 1/2 ст. л.
сахара	125 г
муки	350 г
пекарского порошка	1 ч. л.
натертой лимонной или апельсиновой цедры	1 ч. л.

Смешайте миндаль, грецкие орехи, арахис и кедровые орехи с мякотью хурмы. Добавьте сахар, муку, пекарский порошок и натертую лимонную или апельсиновую цедру и тщательно перемешайте. Смажьте маслом форму для кекса диаметром 20 см и посыпьте ее мукой. Вылейте тесто в форму. Выпекайте в духовке при температуре 180 градусов Цельсия в течение 40 минут. Для проверки готовности торта проткните корж посередине шампуром. Если шампур останется сухим, торт готов. Переверните торт на проволочную решетку и перед подачей на стол дайте остыть.

WILMA PEZZINI
THE TUSCAN COOKBOOK

КАШТАНОВЫЙ ТОРТ

Castagnaccio

Каштановую муку можно купить в итальянских продуктовых магазинах.

Этот торт должен быть рассыпчатым. Розмарин — чудесный завершающий штрих, придуманный мастером.

На 4 порции

каштановой муки	150 г
миндального масла	2 ст. л.
соль	
кедровых орехов, кишмиша и изюма	по 1 ст. л.
молотый сушеный розмарин	

Смешайте в миске каштановую муку и миндальное масло. Добавьте щепотку соли. Влейте в миску кипятка ровно столько, чтобы смесь получилась чуть текучей — около 80 мл. Смажьте маслом квадратную форму для кекса шириной 18 см и переложите в нее тесто. Посыпьте орехами, кишмишем, изюмом и щепоткой розмарина. Выпекайте в духовке при температуре 180 градусов Цельсия в течение 45 минут, пока пирог не станет твердым. Остудите на проволочной решетке.

OSWELL BLAKESTON
COOKING WITH NUTS

ЕЖЕВИЧНЫЕ БУЛОЧКИ

На 5 порций

ежевики	150 г
лярда	125 г
сахара	200 г
молотой корицы	1/2 ч. л.
мускатного ореха	1/2 ч. л.
яиц, взбитых	2
муки	175 г
соли	1 ч. л.
пекарского порошка	1 ст. л.
молока	125 мл

Тщательно разотрите жир и постепенно добавьте в него сахар; взбейте смесь так, чтобы она стала легкой и кремообразной. Введите специи и яйца и тщательно взбейте. Просейте муку с солью и пекарским порошком. По очереди всыпайте в жидкую основу муку и подливайте молоко. Введите ежевику. Смажьте маслом порционные формы для булочек и разлейте в них тесто. Выпекайте в духовке при температуре 190 градусов Цельсия в течение 35 — 40 минут, чтобы сдобы поднялись и зарумянились.

IDA BAILEY ALLEN
BEST LOVED RECIPES OF THE AMERICAN PEOPLE

ТОРТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

Torta con le Prugne

На 1 торт диаметром 20 см

чернослива, замоченного в теплой воде до размягчения (на 1 час) — разрезать пополам, косточки удалить	200 г
сахара	215 г
натертая цедра 1 лимона	
красного вина	80 мл
сливочного масла	150 г
яиц (желтки отделить от белков, белки сильно взбить)	4
муки	200 г
пекарского порошка	15 г
сухие хлебные крошки	

Положите чернослив в кастрюлю, добавьте 15 г сахара, лимонную цедру и красное вино. Варите на слабом огне около 20 минут, до полного испарения жидкости. Дайте остыть.

Разотрите масло деревянной ложкой. Всыпьте остальной сахар и продолжайте взбивать до тех пор, пока масса не станет белой и пушистой. По одному введите яичные желтки. Просейте муку с пекарским порошком и введите их в тесто. В последнюю очередь тщательно, но осторожно вмешайте взбитые яичные белки.

Смажьте круглую форму для кекса диаметром 20 см маслом и посыпьте сухими хлебными крошками. Влейте тесто и равномерно разложите сверху чернослив. Выпекайте в духовке при температуре 180 градусов Цельсия в течение 1 часа.

OTTAVIO CAVALCANTI
IL LIBRO DORO DELLA CUCINA E DEI VINI DI CALABRIA E BASILICATA

ПИРОГ С ЯГОДАМИ БУЗИНЫ

Вместо бузины можно использовать черную смородину, чернику или логанову ягоду.

На 6 порций

очень спелой крупной бузины	1 кг
мягкого коричневого сахара или золотистого сиропа	175 г
горячей воды	2 ст. л.
зубчика гвоздики	2 — 3
сдобного песочного теста (*см. стр. 161*)	350 — 400 г

Уложите в глубокий противень для пирога бузину почти до краев. Посыпьте мягким коричневым сахаром или полейте сахарным сиропом. Раскатайте тесто и накройте им противень. Выпекайте в духовке при температуре 220 градусов Цельсия в течение 20 минут, пока тесто не покроется румяной корочкой. Убавьте температуру до 190 градусов Цельсия и дайте фруктам печься еще 10 — 15 минут.

B.JAMES
WILD FRUITS, BERRIES, NUTS AND FLOWERS

БАНАНОВЫЙ ПИРОГ

На 4 — 6 порций

бананов, нарезанных тонкими ломтиками	6
песочного теста (*см. стр. 161*)	500 г
сахара	60 г
соль	
апельсинового или лимонного сока	1 ст. л.
сливочного масла, нарезанного очень мелкими кусочками	15 г

Раскатайте половину теста и выложите на неглубокий противень для пирога диаметром 20 см. Добавьте в сахар немного соли, апельсиновый или лимонный сок и положите половину этой смеси поверх теста. Присыпьте половиной кусочков масла, положите слой ломтиков банана. Повторите то же самое с оставшейся сахарной смесью, маслом и бананами. Раскатайте оставшееся тесто и покройте им пирог. Срежьте излишек теста и плотно защипните края верхнего и нижнего коржей. Выпекайте в духовке при температуре 200 градусов Цельсия в течение 30 минут до золотистой хрустящей корочки.

AGNES B.ALEXANDER
HOW TO USE HAWAIIAN FRUIT

ПИРОГ ИЗ ПАПАЙИ

На 6 порций

мякоти папайи, размятой	250 г
сливочного масла	125 г
яиц, взбитых	2
сок 1/2 лимона	
песочного теста, раскатанного (уложить в форму для торта диаметром 20 см и выпечь заранее) (*стр. 161*)	250 г

Покрытие из меренги

яичных белков	2
сахарной пудры	2 ст. л.

Разотрите масло с сахаром. Добавьте яйца, лимонный сок и мякоть папайи и тщательно перемешайте. Вылейте эту смесь в испеченный песочный корж. Выпекайте в духовке при температуре 190 градусов Цельсия в течение 20 минут до готовности.

Для покрытия из меренги взбейте яичные белки в легкую пену, постепенно введите сахарную пудру и продолжайте взбивать до образования крепкой пены. Быстро намажьте меренгой начинку пирога и поставьте в духовку еще на 10 минут, чтобы меренга слегка зарумянилась.

AGNES B.ALEXANDER
HOW TO USE HAWAIIAN FRUIT

ПИРОГ ИЗ ЛЕСНЫХ ОРЕХОВ

На 4 — 6 порций

лесных орехов, обжаренных и молотых	125 г
сахарной пудры	100 г
порошка какао, просеянного	15 г
яичных белков, туго взбитых	4

Тесто

сливочного масла	125 г
муки	200 г
ванильного сахара	60 г
соль	
яичный желток	1
сметаны	около 5 ст. л.

Для приготовления теста разотрите масло с мукой, добавьте сахар и щепотку соли, введите яичный желток и сметану. Разделите тесто на две части. Раскатайте каждую часть и одну из них уложите в неглубокую форму для торта диаметром 17,5 см.

Для приготовления начинки смешайте молотые лесные орехи, сахарную пудру и какао-порошок, введите взбитые яичные белки. Выложите начинку в форму поверх теста, разрежьте вторую раскатанную половину теста на тонкие полоски и выложите их решеткой поверх начинки. Выпекайте в духовке при температуре 180 градусов Цельсия в течение 20 — 25 минут, пока пирог не зарумянится.

FRED MACNICOL
HUNGARIAN COOKERY

ЛИМОННО-АНАНАСОВЫЙ ПИРОГ

Этот пирог можно покрыть как плотной крышкой из теста, так и открытой решеткой. Если вы делаете верх в виде решетки, вам понадобится 250 г теста; для плотного верха нужно 350 г теста. При решетчатом верхе не нужно посыпать пирог сахаром.

На 6 порций

ананас среднего размера, очищенный от кожуры и сердцевины и нарезанный на кубики размером 2,5 см	1
лимонного сока	1 ст. л.
тертой лимонной цедры	1 ст. л.
сахара	350 г
муки	2 ст. л.
соли	1/8 ч. л.
яиц, слегка взбитых	2
песочного теста (*см. стр. 161*)	250 — 350 г

Добавьте в яйца лимонный сок, цедру, сахар, муку и соль и взбейте. Положите кусочки ананаса. Раскатайте тесто и выложите его на противень диаметром 23 см. Положите сверху ананасовую начинку. Закройте пирог оставшимся тестом и прорежьте в крышке декоративное окошко; вместо крышки можно нарезать тесто на полоски и уложить их в виде решетки. Плотно защипните края. Посыпьте небольшим количеством сахара. Выпекайте в духовке при температуре 220 градусов Цельсия в течение 40 — 45 минут до хрустящей румяной корочки. Перед подачей на стол дайте остыть.

SHIRLEY SARVIS
CRAB AND ABALONE. WEST COAST WAYS WITH FISH AND SHELLFISH

ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ ПО-ПЛИМУТСКИ

На 1 пирог диаметром 23 см

рубленых грецких орехов	125 г
изюма	150 г
сливочного масла	125 г
сахара	250 г
яиц (1 белок отделить от желтка)	4
двойных сливок	4 ст. л.
тертой лимонной цедры	1 ч. л.
лимонного сока	1 ч. л.
ванильного экстракта	1 ч. л.
песочного теста (*см. стр. 161*)	250 г

Взбейте сливочное масло с сахаром так, чтобы оно стало белым и пушистым. Вбейте по одному три целых яйца и один желток. Введите сливки, лимонную цедру и сок и ванильный экстракт. Смесь должна быть похожа на домашний сыр. Добавьте грецкие орехи и изюм. Туго взбейте яичные белки и введите в смесь.

Раскатайте тесто и уложите его в форму для пирога диаметром 23 см с волнистыми краями. Выложите поверх теста начинку. Выпекайте в духовке при температуре 180 градусов Цельсия в течение 40 — 45 минут до образования золотисто-коричневой корочки.

WILLIAM I. KAUFMAN
THE NUT COOKERY BOOK

СЛАДКИЙ РУЛЕТ «ТУТТИ ФРУТТИ»

Rototo Dolce «Tutti Frutti»

Тесто для рулета лучше приготовить накануне.

На 8 порций

изюма, замоченного в теплой воде на 1 час (воду слить)	100 г
ягод чернослива без косточек, мелко нарезанного	6
сушеного инжира, мелко нарезанного	150 г
ассорти из засахаренных фруктов, мелко нарезанных	75 г
грецких орехов, мелко нарезанных	60 г
миндаля, мелко нарезанного	60 г
крошек свежего белого хлеба	60 г
марсалы	100 мл
натертая цедра 1/2 лимона	
молотая корица	
тертый мускатный орех	

Тесто

муки	300 г
соль	
сливочного масла, размягченого при комнатной температуре	125 г
сахара	100 г
яиц, 1 желток отделить от белка	2
марсалы	2 ст. л.

Для приготовления теста просейте на стол муку со щепоткой соли, сделайте углубление в центре и положите в него сливочное масло, сахар, яйцо, яичный желток и марсалу. Пальцами быстро соедините все компоненты, слепите в шар, заверните в алюминиевую фольгу или промасленную бумагу и положите в холодильник не менее чем на 30 минут.

Для приготовления начинки замочите хлебные крошки в марсале. Смешайте изюм, чернослив, инжир, засахаренные фрукты, грецкие орехи, миндаль и лимонную цедру. Добавьте в эту смесь хлебные крошки, марсалу и по щепотке корицы и мускатного ореха.

Вернитесь к тесту. Если оно слишком холодное, немного разомните его. Тонко раскатайте его на присыпанной мукой доске или лучше между слоями промасленной бумаги. Выложите на тесто начинку и тыльной стороной влажной ложкой осторожно размажьте, оставляя по краям каемку теста шириной 2,5 см. Старайтесь, чтобы тесто не порвалось. Подверните тесто по краям вокруг начинки и осторожно скатайте вдоль. Согните рулет в кольцо и положите на смазанный противень. Смажьте рулет сверху яичным белком. Выпекайте в духовке при температуре 180 градусов Цельсия в течение 55 минут. Подавайте холодным.

LYDIA B.SALVETTI
100 RICETTE DEL FUTURO

ЯБЛОЧНЫЕ ПИРОЖКИ

На 6 порций

крепких яблок среднего размера, очищенных от кожуры, сердцевины и нарезанных ломтиками	6
муки	250 г
соли	1/2 ч. л.
пекарского порошка	2 ч. л.
лярда	175 г
молока	5 ст. л.
мягкого коричневого сахара	90 г
молотой корицы	1 ч. л.
тертого мускатного ореха	1 ч. л.
сливочного масла	30 г

Просейте муку с солью и пекарским порошком. Нарежьте лярд и смешайте с мукой. Разведите тесто молоком. Раскатайте на посыпанной мукой доске слоем толщиной 5 мм. Нарежьте тесто на 6 квадратов шириной 12,5 см. Положите в середину каждого квадрата нарезанное на ломтики яблоко. Смешайте коричнвый сахар с корицей и мускатным орехом и посыпьте этой смесью яблоки. Посыпьте кусочками масла. Загните углы треугольником и сожмите края вилкой. Разложите пирожки на противень на расстоянии 1 см друг от друга. Поставьте в духовку, нагретую до 230 градусов Цельсия. Тотчас же убавьте огонь до 190 градусов Цельсия и выпекайте пирожки 35 минут до золотисто-коричневого цвета.

IDA BAILEY ALLEN
BEST LOVED RECIPES OF THE AMERICAN PEOPLE

ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТЕСТЕ

Douillon Normand

Техника запекания целых яблок в тесте показана на стр. 54. Вместо начинки, приведенной здесь, можно наполнить яблоки 4 столовыми ложками меда, коричневого сахара или джема. Перед заворачиванием в тесто можно очистить яблоки от кожуры. Можно предватительно их испечь; в этом случае запекание в тесте займет 15 минут.

На 4 порции

крупных крепких яблок, очищенных от сердцевины	4
сливочного масла, размягченного и взбитого с 30 г сахара и щепоткой корицы	125 г
сдобного песочного теста (*см. стр. 161*)	500 г
яйцо, взбитое	1

Раскатайте тесто слоем толщиной 3 мм. С помощью тарелки подходящего размера нарежьте тесто на кружки такой величины, чтобы в каждый из них можно было завернуть яблоко. Острым ножом вырежьте 4 таких кружка. Небольшой формой для печенья нарежьте оставшееся тесто на маленькие кружки. Сделайте круговой надрез посередине яблока, чтобы оно не лопнуло. Положите каждое яблоко на кружок теста и заполните сердцевину смесью масла и сахара. Заверните яблоки в тесто, смажьте кружочки водой и уложите их на верхушки яблок. Уложите яблоки на противень, смажьте взбитым яйцом и кончиком ножа проведите линии по сторонам яблок сверху вниз. Выпекайте в духовке при температуре 200 градусов Цельсия в течение 30 минут до коричневого цвета. Подавайте горячими.

PROSPER MONTAGNÉ
NEW LAROUSSE GASTRONOMIQUE

ЧЕРНОСЛИВОВЫЙ ТОРТ С АРМАНЬЯКОМ

La Tourte de Pruneaux à l'Armagnac

Лучше и экономичнее всего приготовить сладкое тесто для пирога заранее в большом количестве. Для одного торта достаточно одного из 12 кусочков теста, приготовление которого описано ниже. Для более простого торта можно использовать обычное песочное тесто (рецепт см. на стр. 161).

Ажанский чернослив — это крупный влажный чернослив, растущий преимущественно в провинции Ажан во Франции, а теперь выращиваемый и в Калифорнии.

Для приготовления сладкого теста для пирога соедините на разделочной доске или в миске 500 г муки, 100 г молотого миндаля, тертую лимонную цедру, 150 г сахарной пудры и щепотку соли. Сложите это горкой и проделайте в центре углубление. Нарежьте крупными кубиками 380 г сливочного масла и положите в углубление, туда же добавьте одно яйцо, два яичных желтка и 3 полные ст. л. темного рома. Осторожно смешайте все компоненты до однородной консистенции, но не вымешивайте тесто слишком сильно. Слепите тесто в комок, разрежьте его на 12 кусочков весом 100 г каждый и скатайте их в шарики. Заверните каждый шарик в полиэтиленовый пакет и положите в морозильник — их можно хранить, пока не понадобятся, до 4-х месяцев. Вынимайте тесто из холодильника за 1 час до употребления.

На 4 порции

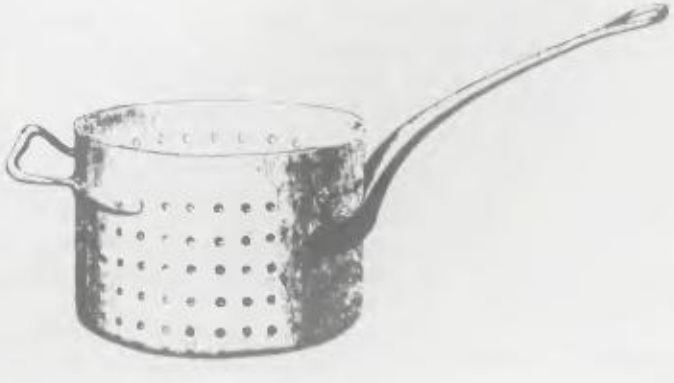
ажанского или калифорнийского чернослива, очищенного от косточек, замоченного в теплой воде на 15 минут	250 г
сладкого теста для пирогов	100 г
двойных сливок	5 ст. л.
яиц	2
ванильного сахара	4 ст. л.
молотого миндаля	3 ст. л.
душистой воды, настоянной на цветках апельсинового дерева	2 ст. л.
сливочного масла	30 г
арманьяка	4 ст. л.

Посыпьте разделочную доску и тесто небольшим количеством муки и раскатайте тесто в круг диаметром 25 см. Положите его поверх формы для тортов диаметром 20 см и осторожно вдавите. Наколите дно и края теста вилкой и подровняйте вдоль краев формы небольшим ножом. Поставьте тесто в холодильник.

Положите в большую миску сливки, яйца, ванильный сахар, молотый миндаль и воду апельсиновых цветков и взбейте. В небольшой кастрюле растопите масло и влейте в массу, тщательно взбивая.

Через 15 — 20 минут достаньте охлажденное тесто из холодильника. Слейте воду с чернослива и промокните тканью или бумажной салфеткой. Уложите чернослив на дно формы с тестом и полейте начинкой. Выпекайте в духовке при температуре 200 градусов Цельсия в течение 25 минут до подрумянивания. Сбрызните торт арманьяком и подавайте теплым.

ROGER VERGE
CUISINE OF THE SUN



КОНФЕТЫ «САН-ЛЕАНДРО»

Yemas de San Leandro

На 6 порций

миндаля, бланшированного	100 г
сахара	200 г
тертая цедра 1/2 лимона	
яичных желтков, взбитых	6
сахара	60 г

Растолките миндаль в ступке. Добавьте к яичным желткам сахар и лимонную цедру и тщательно перемешайте. Введите толченый миндаль. Раскатайте смесь в маленькие шарики, обваляйте их в сахаре и высушите. Подавайте конфеты в бумажных пакетиках.

MAGDALENA ALPERI
TRATADO COMPLETO DE COMIDAS Y BEBIDAS

ИНЖИР, ФАРШИРОВАННЫЙ МИНДАЛЕМ

Pourmi s Bademi

На 25 порций

крупных свежих плодов инжира, надрезанных вдоль с одной стороны, очищенных от косточек	25
крупных орехов миндаля, бланшированных	25
сахара	200 г

Обжарьте миндаль на противне при температуре 150 градусов Цельсия в течение 15 минут до бледно-коричневого цвета, чтобы орехи стали ароматными. Следите, чтобы они не подгорели. Достаньте миндаль из духовки и остудите. Положите один орех в каждый инжир и поместите фрукты на проволочную решетку, установленную над смазанной маслом тарелкой.

Для приготовления карамели положите сахар в небольшую сковородку или кастрюлю и поставьте на слабый огонь. Расплавьте сахар до светло-янтарного цвета. Тотчас же капните чайную ложку карамели в разрез на каждом инжире на уложенный внутрь миндаль. Как только карамель застынет, фрукты готовы к подаче на стол. В плотно закрытом сосуде их можно хранить больше месяца.

M. TSOLOVA, V.STOILOVA AND SN. EKIMOVA
IZPOLZOUVANE NA ZELENCHOUTSITE I PLODOVETE V DOMAKINSTVOTO

ФАРШИРОВАННЫЙ ИНЖИР

Pruneaux Farcis

Для приготовления миндальной пасты смешайте 60 г молотого миндаля и 60 г сахарного песка. Непрерывно перемешивая ножом или вилкой, понемногу вливайте взбитый яичный желток. Как только смесь увлажнится, начните перемешивать ее руками до тех пор, пока не будет введен весь яичный желток. Скатайте массу в шар и быстро вымесите руками, чтобы получилась паста однородной консистенции.

На 6 порций

чернослива	500 г
изюма	100 г
арманьяк	
натертая цедра 1 мандарина или небольшого апельсина	
сахар	
миндальной пасты	100 г
обжаренные лесные орехи	

Замочите чернослив и изюм в воде, разбавленной арманьяком, и оставьте на 12 — 14 часов для набухания. Положите в мерный стакан мандариновую цедру и всыпьте такое же количество сахара; оставьте не менее чем на 12 часов.

По окончании замачивания достаньте чернослив из воды и поместите его в кастрюлю. Слейте жидкость с изюма и залейте ею чернослив. Отварите чернослив в течение 15 минут до размягчения и дайте остыть прямо в жидкости. Приготовьте начинку из миндальной пасты, изюма и мандариновой цедры с сахаром. Влейте в начинку немного арманьяка.

Когда чернослив остынет, достаньте его из жидкости и обсушите чистым чайным полотенцем. Надрежьте каждую ягоду чернослива с одной стороны, удалите косточку и заполните ягоду начинкой. Украсьте обжаренным лесным орехом.

COEN HEMKER AND JACQUES ZEGUERS
DE VERSTANDIGE KEUKEN

ГРУШИ, ЗАСАХАРЕННЫЕ В МЕДУ

Gruszki Smazone iv Miodzie

На 1,25 кг

твердых груш, очищенных от кожуры, разрезанных пополам, с удаленной сердцевиной	1 кг
меда	700 г
сахар	

Залейте груши водой так, чтобы она покрывала их, и отварите до размягчения, но не допускайте, чтобы груши развалились. (Время варки зависит от сорта и спелости груш; проверяйте их готовность зубочисткой). Слейте отвар и дайте грушам обсохнуть; тем временем растопите в кастрюле на медленном огне мед. Тщательно перемешайте фрукты с медом и поставьте в прохладное место на два дня. Затем отварите груши в неглубокой кастрюле, чтобы мед загустел и покрыл груши глазурью. Когда груши остынут настолько, что их можно будет взять в руки, обваляйте их в сахаре. Переложите груши на смазанный маслом противень и подсушите в духовке при температуре 100 градусов Цельсия в течение 1 часа.

MARJA OCHOROWISZ-MONATOWA
POLISH COOKERY

ЗАСАХАРЕННЫЕ БАНАНЫ

На 6 порций

небольших бананов, не слишком спелых	6
растительного масла	80 мл
корень свежего имбиря длиной 2,5 см, мелко нарубленный	
соли	1/2 ч. л.
сахара	600 г
молотая корица (по вкусу)	
уксуса	1/2 ст. л.

Обжарьте бананы в горячем масле с имбирем и солью, часто перемешивая, до золотисто-коричневого цвета — около 2-х минут. Переложите их на большую тарелку, смазанную маслом. Налейте в сотейник 1/2 л воды, добавьте масло, в котором жарились бананы, сахар, уксус и — по вкусу — щепотку корицы. Влейте в большую кастрюлю 5 см воды, доведите до кипения и поместите в нее сотейник, чтобы сироп не загустел слишком быстро. Поддерживайте кипение в кастрюле. Для проверки густоты сиропа капните им с ложки в холодную воду. Если сироп образует нитку, он готов.

Кухонными щипцами окунайте бананы в сироп, чтобы они покрылись глазурью со всех сторон, затем тотчас же погружайте их в ледяную воду.

ROANA AND GENE SCHINDLER
HAWAIIAN COOKBOOK

ЗАСАХАРЕННЫЕ КАШТАНЫ

Marrons Glacés

Технология приготовления засахаренных каштанов показана на стр. 62. Глюкозу или декстрозу используют потому, что они впитываются в орехи легче, чем просто сахар, благодаря чему мякоть каштанов не сморщивается.

На 1 кг засахаренных каштанов

каштанов	1 кг
сахара	1 кг
глюкозы или декстрозы	500 г
ванильный экстракт	

Небольшим острым ножом сделайте крестообразный надрез на круглой стороне каждого каштана, стараясь не прорезать мякоть. Кладите каштаны по нескольку штук сразу в кипящую воду и варите 2 — 2,5 минуты. Доставайте каштаны шумовкой и сразу же очищайте от кожуры острым ножом, удаляя и твердую верхнюю скорлупу, и коричневую внутреннюю кожицу. Сложите очищенные каштаны в большую кстрюлю с холодной водой, медленно доведите воду до кипения и варите на очень слабом огне 15 минут, чтобы каштаны стали мягкими, но не развалились. Откиньте каштаны на дуршлаг.

Приготовьте сахарный сироп: влейте в большую кастрюлю 350 мл воды, добавьте 500 г сахара, глюкозу или декстрозу. Вскипятите сироп, положите каштаны и доведите до кипения. Снимите кастрюлю с огня, закройте крышкой и поставьте на ночь в теплое место.

На следующий день снимите с кастрюли крышку, поставьте на медленный огонь и доведите сироп до кипения. Снимите кастрюлю с огня, закройте крышкой и поставьте на ночь в теплое место. Повторите то же самое и на третий день, добавив в сироп перед кипячением 6 — 8 капель ванильного экстракта. Возможно, часть каштанов развалится. Обломки можно засахаривать вместе с целыми каштанами, а по окончании процесса слепить из них небольшие шарики, которые можно использовать в кулинарии наравне с целыми каштанами. Осторожно достаньте каштаны из кастрюли, положите на проволочную решетку, чтобы сироп стекал, и оставьте сушиться на 3 — 4 часа.

Чтобы покрыть каштаны блестящей глазурью, приготовьте свежий сироп, растворив оставшийся сахар в 150 мл воды. Доведите сироп до кипения. Согрейте чашку или небольшую миску, сполоснув ее в горячей воде, и налейте в нее небольшое количество сиропа. Закройте остальной сироп влажной тканью или плотной крышкой и поставьте в горячую водяную баню, чтобы он не остыл. Вилкой или шомполом положите каждый каштан на 20 секунд в кипящую воду, затем быстро окуните в сироп и переложите на проволочную решетку. Когда сироп в чашке помутнеет, замените его свежей порцией из кастрюли с горячим сиропом.

Когда все каштаны будут покрыты сиропом, поместите проволочную решетку, на которой они сушатся, в теплое место с температурой не выше 48 градусов Цельсия. Сушите орехи около 3-х часов, время от времени переворачивая, чтобы они равномерно подсыхали со всех сторон.

Для хранения переложите орехи в плотно закрывающуюся емкость, выложенную непромокаемой бумагой. Можно хранить орехи в банках с консервными крышками, накрыв сверху тканью или бумагой.

MINISTRY OF AGRICULTURE, FISHERIES AND FOOD
DOMESTIC PRESERVATION OF FRUIT AND VEGETABLES

ЛУКУМ ИЗ АЙВЫ ПО-ТУРЕЦКИ

Lokoum ot Dyuli

Для хранения уложите этот лукум по-турецки в жестяную банку или деревянную коробку слоями, пересыпая их сахарной пудрой.

На 2 кг лукума

спелой айвы — айву тщательно промокнуть и нарезать тонкими ломтиками, не удаляя ни кожуры, ни сердцевины	3 кг
сахарного песка	1 кг
сахарной пудры	90 г

Сложите айву в большой сотейник с плотно закрывающейся крышкой и влейте на 2,5 см воды. Закройте крышкой и отваривайте на медленном огне 30 — 40 минут, пока фрукты не разварятся. Приготовьте из горячих фруктов пюре, измельчив их на кухонной мельнице или протерев через сито. Выбросьте кожуру и семена.

Переложите пюре в большую толстостенную кастрюлю, добавьте сахарный песок и варите на медленном огне, непрерывно помешивая деревянной лопаткой, до полного растворения сахара. Продолжайте варить, время от времени помешивая, пока пюре не загустеет. Непрерывно помешивая, чтобы пюре не пригорело, варите его еще 20 минут. Для проверки готовности лукума капните небольшую ложку массы на холодную тарелку и дайте остыть; если лукум легко отделить от тарелки пальцами, он готов. Снимите кастрюлю с огня, затем перелейте массу на непромокаемую бумагу слоем толщиной 2,5 — 4 см. Когда лукум остынет, нарежьте его кубиками и посыпьте сахарной пудрой.

M. TSOLOVA, V.STOILOVA AND SN. EKIMOVA
IZPOLZOUVANE NA ZELENCHOUTSITE I PLODOVETE V DOMAKINSTVOTO

САЛЯМИ ИЗ АЙВЫ

Salama od Dunja

На 2 кг салями

крупной айвы, нарезанной тонкими ломтиками	1 кг
сахара	850 г
сок 1 лимона	
различных засахаренных фруктов, таких, как вишня, ананас, груши, яблоки, персики, абрикосы или сливы, нарезанных крупными кубиками	150 г
миндаля, бланшированного и крупно нарубленного	250 г

Налейте в большую кастрюлю 1/3 ее объема воды и доведите до кипения. Положите туда айву, закройте крышкой и варите до размягчения. Снимите кастрюлю с огня и откиньте айву на дуршлаг. Сохраните айвовый отвар. Пока айва еще горячая, протрите ее через сито или вырежьте сердцевину и измельчите мякоть на кухонной мельнице, в миксере или кухонном комбайне. Отставьте пюре в сторону.

Налейте в сотейник или кастрюлю 1/4 л айвового отвара. На очень слабом огне растворите в нем 750 г сахара, непрерывно помешивая деревянной лопаткой. Когда сахар растворится, перестаньте помешивать, доведите сироп до кипения и варите 1 — 2 минуты до загустения. Положите в сироп айвовое пюре. Варите, помешивая, до загустения: масса должна легко отделяться от стенок кастрюли. Снимите кастрюлю с огня, влейте лимонный сок и добавьте засахаренные фрукты и миндаль. Тщательно перемешайте, чтобы фрукты и орехи равномерно распределились в айвовой массе.

Выложите массу на ровную поверхность и, когда она остынет настолько, что можно будет трогать ее руками, раскатайте в колбаски. Обваляйте колбаски в оставшемся сахаре и дайте остыть. Подавайте салями нарезанной тонкими ломтиками.

SPASENIJA-PATA MARKOVICH (EDITOR)
VELIKI NARODNI KUVAR

ПРЯНЫЕ И ОСТРЫЕ БЛЮДА

ДЫННЫЙ СУП

Техника приготовления дынного супа показана на стр. 74. Автор рекомендует использовать для супа дыни-канталупы, но можно брать дыни и других сортов, например галльскую. Чтобы полнее извлечь из вареной дыни ее аромат, отожмите мякоть на сите пестиком или ложкой.

На 4 порции

дыня среднего размера, немного недоспелая, разрезанная пополам и очищенная от семян	1
сливочное масло	
соль и перец	
нарубленного кервеля	2 ст. л.
молока	900 мл
яичный желток, взбитый с 4 столовыми ложками двойных сливок	1
гренки, листья кервеля или кубики дыни, обжаренные в сливочном масле	

Нарежьте дыню на ломтики и острым ножом отрежьте мякоть каждого ломтика от кожуры. Нарежьте мякоть небольшими кубиками. Растопите в кастрюле немного масла, сложите туда дынные кубики и обжарьте в течение нескольких минут. Посолите и поперчите обжаренную дыню, добавьте нарезанный кервель.

Вскипятите млоко, перелейте его в кастрюлю с дыней и медленно доведите до кипения. Отваривайте на медленном огне 30 минут. Протрите суп через мелкое сито в кастрюлю. Добавьте яичный желток, взбитый со сливками. Снова нагрейте при непрерывном помешивании, но не доводите до кипения. Разлейте суп в подогретые тарелки и украсьте гренками, листьями кервеля или обжаренными дынными кубиками.

PAUL DINNAGE
THE BOOK OF FRUIT AND FRUIT COOKERY

СУП ИЗ МИНДАЛЯ И КЕДРОВЫХ ОРЕХОВ

Sopa de Almendras y Pinoñes

На 4 порции

миндаля, бланшированного и замоченного в теплой воде на 2 часа	75 г
кедровых орехов, замоченных в теплой воде на 2 часа	75 г
сахара	100 г
молока	3/4 л
молотой корицы	1 ч. л.

Мелко истолките орехи с сахаром в ступке. Всыпьте молотые орехи в молоко, доведите до кипения. Перед подачей на стол посыпьте корицей.

ANTONIO ARAGONES SUBERO
GASTRONOMIA DE GUADALAJARA

ЧЕСНОЧНЫЙ СУП С ВИНОГРАДОМ

Ajo Blanco con Uvas

На 6 порций

больших зубчиков чеснока	2
винограда (черного или мускатного), очищенного от кожицы	200 г
крошек французского хлеба, замоченных в холодной воде на 30 минут	250 г
миндаля, бланшированного	150 г
оливкового масла	125 мл
белого винного уксуса	2 ст. л.
соль	
ледяной воды	около 900 мл

Осторожно слейте воду с хлебных крошек и положите их в миксер. Поместите туда же чеснок, миндаль, оливковое масло и уксус. Тщательно перемешайте и поместите эту массу в супницу. Добавьте немного соли и поставьте в холодильник не менее чем на 2 часа.

Перед подачей на стол осторожно влейте в суп ледяную воду до достижения нужной консистенции (он должен напоминать холодный овощной суп гаспачо). Добавьте виноград и тотчас же подавайте на стол.

SIMONE ORTEGA
MIL OCHENTA RECETAS DE COCINA

ФРУКТОВЫЙ СУП ПО-СКАНДИНАВСКИ

Этот суп можно подавать теплым или холодным, в виде закуски или десерта.

На 8 порций

чернослива, очищенного от косточек и замоченного в холодной воде на ночь (воду слить)	125 г
кураги, замоченной в холодной воде на ночь (воду слить)	150 г
изюма	40 г
лимона, нарезанного ломтиками	1/2
яблоко весом 125 г, очищенное от кожуры, сердцевины и нарезанное кубиками	1
молотого кардамона	1 ч. л.
сахара	60 г
тапиоки быстрого приготовления	3 ст. л.
воды	1,5 л

В большой кастрюле смешайте все компоненты, кроме яблок. Доведите до кипения, время от времени перемешивая. Добавьте яблоки, накройте крышкой и варите на медленном огне 5 минут.

JEAN H.SHEPARD
THE FRESH FRUITS AND VEGETABLES COOKBOOK

КРАСНЫЙ СУП ИЗ ПАХТЫ

Rote Buttermilch-Kaltschale

На 6 порций

клубники и малины (или других фруктов сезона)	по 250 г
пахты	1 л
сахара	около 40 г
молока	80 мл
сливочного масла	30 г
овсяной муки	75 г

Поместите фрукты в миску или в порционные тарелки и смешайте с сахаром. Влейте молоко в пахту и залейте фрукты этой смесью. Растопите на сковородке масло, всыпьте овсяную муку, добавьте еще немного сахара и обжарьте до образования хрустящих крошек. Посыпьте фрукты этими крошками и подавайте на стол.

URSULA GRUNINGER
COOKING WITH FRUIT

СУП ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Ribizkeleves

На 4 порции

смородины, желательно красной, но можно использовать и белую или черную	600 г
воды	1 л
сахара	5 ст. л.
соль	
муки	1/2 ст. л.
сметаны	80 мл
яйца	2

Положите смородину в 1/4 л воды и варите на медленном огне 15 минут. Протрите смородину через сито, долейте оставшуюся воду, всыпьте 3 ст. л. сахара и щепотку соли и снова поставьте на огонь.

Смешайте муку со сметаной, положите в суп и томите на медленном огне 5 минут, не доводя до кипения.

Разбейте яйца, отделите желтки от белков, сложите желтки в супницу и туго взбейте белки. Введите оставшийся сахар в белки и взбейте еще, чтобы смесь стала однородной и в ней не осталось кристалликов сахара. Приготовьте галушки: кладите взбитые белки столовой ложкой в кипящий суп, переворачивая их, и очень осторожно вынимайте через 5 минут. Галушки должны быть твердыми. Сварите таким образом галушки из всех взбитых белков. Залейте горячим супом яичные желтки, тщательно перемешайте и осторожно украсьте сверху галушками.

FRED MACNICOL
HUNGARIAN COOKERY

ЯБЛОЧНЫЙ СУП С КРАСНЫМ ВИНОМ

На 8 порций

яблок для варки, очищенных от кожуры, сердцевины и нарезанных ломтиками	1 кг
сливочного масла	60 г
воды	125 мл
тертый мускатный орех	
тертой лимонной цедры	1/2 ч. л.
красного вина	3/4 л
лимонного сока	около 4 ст. л.
сметаны	125 мл

В толстостенной кастрюле растопите масло и осторожно обжарьте в нем яблоки в течение 5 минут до прозрачности. Влейте воду и отварите яблоки до размягчения — около 10 минут. Добавьте щепотку мускатного ореха, лимонную цедру и около 1 ст. л. лимонного сока. Протрите эту массу через сито или измельчите в миксере. Дайте остыть. Залейте вином, добавьте 2 — 3 ст. л. лимонного сока, чтобы вкус супа стал резче. Если вы будете подавать суп горячим, подогрейте его, не доводя до кипения, и добавьте сметаны. Если вы будете подавать суп холодным, положите сметану, не подогревая супа, и остудите в холодильнике.

ELIZABETH GILI
APPLE RECIPES FROM A TO Z

СУП ИЗ СЛИВ С ВИНОМ

Soupa ot Sini Slivi

Лед можно искрошить в миске концом деревянной скалки или прокатывая его скалкой в плотном полиэтиленовом пакете. Можно также измельчить лед в миксере или кухонном комбайне.

На 4 — 5 порций

крупных синих слив, очищенных от косточек	500 г
белого вина	1/4 л
сахара	2 — 3 ст. л.
ванильного сахара	30 г
мелко натертой лимонной цедры	1/2 ч. л.
яичный желток	1
двойных сливок или 450 мл йогурта (перелить йогурт в мешок из суровой марли или муслина и повесить на ночь стекать)	1/4 л
толченого льда	4 — 5 ст. л.

Сложите сливы в эмалированную кастрюлю, добавьте немного воды и доведите до кипения. Отварите на медленном огне, пока вся вода не испарится и сливы не разварятся. Протрите горячие сливы через сито и соберите пюре в миску. Выбросьте кожуру. Можно приготовить пюре в кухонной мельнице.

Переложите пюре в кастрюлю, залейте вином, добавьте сахар, ванильный сахар и лимонную цедру. Нагревайте на медленном огне, перемешивая, до полного растворения сахара, затем доведите жидкость до кипения. Снимите кастрюлю с огня и дайте остыть.

Тем временем взбейте в большой миске яичный желток, добавьте сливки или сгущенный после стекания йогурт и продолжайте взбивать, чтобы все компоненты хорошо перемешались. Не переставая взбивать, постепенно введите сливовое пюре. Остудите суп, поместив миску в ведро со льдом или в холодильник. Перед подачей на стол добавьте в суп колотый лед.

SOFIA SMOLNITSKA
IZKOUSTVOTO DA GOTVIM

СУП ИЗ ЯБЛОК И БРОККОЛИ

Если вы собираетесь подавать это блюдо холодным, украсьте его не луком-резанцем, а мелко нарезанной мятой. Суп можно готовить заранее и хранить до двух дней.

На 4 — 6 порций

брокколи, обрезанной на расстоянии 5 см от черенков, с удаленной верхней кожицей (соцветия и стебли мелко нарезать)	500 г
яблоко, очищенное от кожуры, сердцевины и нарезанное крупными кубиками	1
сливочного масла	45 г
небольшая луковица, нарезанная тонкими ломтиками	1
куриного бульона (*см. стр. 166*) или воды	1 л
соли	1 ч. л.
свежесмолотого перца	1/2 ч. л.
свежих сливок или сметаны (по вкусу)	4 ст. л.
мелко нарубленного лука-резанца или петрушки	2 ч. л.

В большой кастрюле растопите масло. Положите лук и яблоки, закройте крышкой и тушите на слабом огне 10 минут. Добавьте брокколи, бульон или воду, соль и перец. Доведите суп до кипения и варите на среднем огне под крышкой 30 минут.

Снимите суп с огня. Переложите третью часть супа в миксер или кухонный комбайн и тщательно измельчите до однородного состояния. Повторите то же самое с оставшимися двумя третями. Большой ложкой протрите суп через сито в чистую кастрюлю и выбросьте все крупные куски, оставшиеся на сите. Снова нагрейте суп при непрерывном помешивании. Попробуйте и при необходимости посолите и поперчите.

Подавайте суп в нагретых тарелках, украсив ложкой сливок или сметаны (по вкусу) и посыпав луком-резанцем и петрушкой.

MICHÈLE URVATER AND DAVID LIEDERMAN
COOKING THE NOUVELLE CUISINE IN AMERICA

АБРИКОСОВЫЙ СУП

Техника приготовления абрикосового супа показана на стр. 74. Чтобы сделать аромат абрикосов еще выраженнее, не добавляйте абрикосовый отвар во фрукты во время приготовления пюре, а сохраните его и влейте в пюре одновременно с красным вином. Оставьте немного отвара вместо воды, чтобы растворить в нем аррорут (муку из корневищ маранты). Вместо молотой корицы можно перед варкой добавить к абрикосам палочку корицы длиной 2,5 см; перед приготовлением пюре извлеките палочку. Вместо аррорута в качестве сгустителя для супа можно использовать 30 г тапиоки, замоченной в небольшом количестве холодной воды до набухания, и влить набухшую тапиоку в суп после добавления сахара.

На 4 порции

абрикосов, разрезанных пополам и очищенных от косточек	500 г
красного вина	около 350 мл
сахар (по вкусу)	
аррорута, разведенного в небольшом количестве холодной воды	1 ч. л.
молотая корица	
гренки	
сметана (по вкусу)	

Сложите абрикосы в кастрюлю и залейте водой так, чтобы вода их покрывала. Варите на медленном огне до размягчения, около 15 минут. Протрите абрикосы вместе с отваром через сито, установленное над кастрюлей. Влейте вино и добавьте около 150 мл воды для достижения желаемой консистенции; по вкусу положите немного сахара. Введите разведенный аррорут и приправьте щепоткой корицы. Осторожно подогрейте суп, не доводя до кипения. Подавайте очень горячим, с гренками и сметаной по вкусу.

PAUL DINNAGE
THE BOOK OF FRUIT AND FRUIT COOKERY

КАШТАНОВЫЙ СУП

На 4 — 5 порций

каштанов	750 г
большая картофелина, нарезанная на ломтики	1
большая морковь, нарезанная на ломтики	1
бекона, мелко нарубленного	30 г
сахара	2 ч. л.
воды	600 мл
лавровый лист	1
горячего бульона (*см. стр. 166*)	около 600 мл
соль и перец	
гренки	

Срежьте верхушки у каштанов и испеките их в духовке при температуре 200 градусов Цельсия или обжарьте на гриле в течение 20 минут. Удалите скорлупу и кожицу. Сложите каштаны, овощи, бекон и сахар в кастрюлю, залейте водой, добавьте лавровый лист и варите на медленном огне до размягчения — около 45 минут. Протрите суп через сито или пропустите через кухонную мельницу, разведите горячим бульоном до консистенции жидкой сметаны. Подогрейте суп

еще 1 — 2 минуты, попробуйте и при необходимости посолите и поперчите. Перед подачей на стол украсьте гренками.

BEE NILSON
THE PENGUIN COOKERY BOOK

СУП ИЗ МОРКОВИ С ОРЕХАМИ КЕШЬЮ

На 4 — 6 порций

орехов кешью, крупно нарубленных	150 г
моркови, натертой	200 г
луковицы среднего размера, нарезанные ломтиками	2
растительного масла	4 ст. л.
капусты, ботвы репы или листовой свеклы, крупно нарезанных	150 г
яблок, мелко нарезанных	100 г
говяжьего бульона (*см. стр. 166*)	1,25 л
томатного пюре	2 ст. л.
шелушеного риса	60 г
изюма	75 г
соль и перец	
йогурта	225 — 300 мл

В большом сотейнике обжарьте в масле лук, добавьте ботву или капусту и обжаривайте еще несколько минут. Добавьте морковь и жарьте еще минуту. Добавьте яблоко, говяжий бульон и томатное пюре. Доведите суп до кипения и положите рис. Закройте суп крышкой и медленно варите 35 — 40 минут, чтобы морковь размягчилась и рис сварился.

Добавьте орехи кешью и изюм и варите около 5 минут, пока изюм не разбухнет. Посолите и поперчите по вкусу. Перед подачей на стол положите в каждую тарелку немного йогурта.

NANCY ALBRIGHT
RODALE'S NATURALLY GREAT FOODS COOKBOOK

ЛИМОННЫЙ СУП ПО-ГРЕЧЕСКИ

Avgolemono

На 4 порции

сок 1 1/2 лимонов, тонко натертая цедра 1 лимона	
куриного или телячьего бульона (*см. стр. 166*)	1,25 л
шафрана в порошке	1/4 ч. л.
простых сливок	150 мл
яичных желтков	2
сухой корицы	1/2 ч. л.

Доведите бульон до кипения, добавьте шафран и лимонный сок. Снимите бульон с огня и дайте остыть в течение 30 минут до чуть теплого состояния. Взбейте сливки с яичными желтками и введите эту смесь в суп. Добавьте сухую горцицу. Тщательно перемешайте суп. Украсьте тертой лимонной цедрой. Если вы хотите подавать суп горячим, осторожно подогрейте его, не доводя до кипения. Если вы хотите подавать суп холодным, остудите его в холодильнике.

PAUL DINNAGE
THE BOOK OF FRUIT AND FRUIT COOKERY

ГОРЯЧИЙ МЯСНОЙ СУП С ВИШНЯМИ

Soupa ot Chereshi

На 5 — 6 порций:

вишни, очищенной от косточек	800 г
мясного бульона или бульона из дичи (*см. стр. 166*)	900 мл
сахара	30 г
соль	
сливочного масла	100 г
молока или простых сливок	150 мл
яичный желток, взбитый	1
ломтиков белого хлеба без корки, нарезанных кубиками и высушенных, но не до подрумянивания, в духовке при температуре 150° С в течение 15 минут	2 — 3

Сложите вишни в большую кастрюлю, залейте бульоном, добавьте сахар и варите на медленном огне около 30 минут до размягчения ягод. Посолите по вкусу и снимите с огня. Протрите горячие фрукты вместе с бульоном через нейлоновое сито; кожицу выбросьте. Положите в вишневый суп половину сливочного масла и не давайте ему остыть, пока готовится наполнитель.

Для приготовления наполнителя взбейте яичный желток, постепенно добавляя в него молоко или сливки, затем вылейте эту смесь в суп и тщательно перемешайте.

Для приготовления гарнира обжарьте сушеные хлебные кубики в оставшемся сливочном масле до золотисто-коричневого цвета и откиньте их на кухонную бумагу. Перед подачей на стол сильно подогрейте суп, не доводя до кипения, иначе желток свернется. Подавайте суп горячим; отдельно в подогретой чашке подайте хлебные кубики.

NATSKO SOTIROV
SOVREMENNA KOUHNYA

СОУС ИЗ СВЕЖЕГО БАЗИЛИКА

Нижеприведенного количества соуса хватит на 500 г спагетти, однако этот соус можно подавать и с отварным мясом или языком.

На 4 — 5 порций

свежих листьев базилика	30 — 40
кедровых орехов, мелко нарезанных	30 (около 2 ст. л.)
зубчик чеснока, мелко нарубленного	1
тертого сыра «пармезан» или «пекарино» или смеси обоих этих сыров	10 ст. л.
соль	
оливкового масла	150 мл

Смешайте в кастрюле базилик, кедровые орехи, чеснок, сыр и щепотку соли. Одной рукой медленно влейте масло, непрерывно перемешивая другой рукой. Когда все масло будет влито и тщательно перемешано, соус готов. Для смешивания ингредиентов можно также пользоваться миксером или ступкой с пестиком.

WILMA PEZZINI
THE TUSCAN COOKBOOK

СОУС ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Salsa di Noci

Техника приготовления соуса из грецких орехов показана на стр. 80. Чтобы удалить с грецких орехов тонкую внутреннюю кожицу, окуните орехи без скорлупы в кипяток приблизительно на 1 минуту, слейте воду и пальцами снимите кожицу. Автор рекомендует подавать этот соус с макаронами сортов «ньеччи», «ласанья» или «тальолини», однако он пригоден и для «тальятелле».

На 300 мл соуса

грецких орехов, очищенных от скорлупы и кожицы	60 г
кедровых орехов	60 г
оливкового масла	150 мл
мелко нарубленной петрушки	2 ст. л.
зубчик чеснока, мелко нарубленного	1
горячей воды	4 ст. л.

Сложите кедровые орехи на противень и обжарьте в духовке при температуре 180 градусов Цельсия до золотистого цвета. Истолките обжаренные кедровые орехи и грецкие орехи в ступке до крупнозернистой консистенции. Нагрейте 2 ст. л. оливкового масла и слегка обжарьте петрушку и чеснок в течение 2 минут; добавьте толченые орехи и обжаривайте еще 2-х минуты, пока масса не начнет коричневеть. Снимите сковороду с огня и разведите массу оставшимся оливковым маслом и горячей водой.

G.B.RATTO
LA CUCINIERA GENOVESE

СОУС «АГРЕСТО»

Salsa d'Agresto

Техника приготовления соуса «агресто» показана на стр. 80. Чтобы соус не имел горьковатого привкуса, окуните грецкие орехи без скорлупы на 1 минуту в кипяток, слейте воду и пальцами снимите внутреннюю кожицу. У красного лука шелуха окрашена в красный или пурпурный цвет; красный лук можно заменить двумя головками лука-шалота. Этот соус можно хранить в банке, если залить его сверху тонким слоем оливкового масла.

«Агресто» — итальянское название сока неспелого винограда; в старину такой сок использовался в кулинарии чаще, чем уксус или лимонный сок.

На 350 — 500 мл соуса

грецких орехов	9
бланшированного миндаля	60 г
агресто, или сок 1 лимона и натертая цедра 1/2 лимона	4 ст. л.
небольшой красной луковицы, мелко нарезанной	1/2
веточек петрушки с плоскими листьями — листья мелко порубить, стебли выбросить	6 — 8
зубчик чеснока, мелко нарубленного	1
ломтиков белого хлеба без корки, нарезанных кубиками	2
соль и свежесмолотый перец	
сахара	1 ч. л.
теплого куриного или телячьего бульона (*см. стр. 166*)	около 125 мл

Растолките грецкие орехи и миндаль в ступке вместе с агресто или лимонным соком и цедрой лимона или же измельчите их миксером. Добавьте лук, петрушку, чеснок и хлеб и продолжайте толочь или измельчать до полного перемешивания компонентов. Добавьте соли, перца и сахара. Разведите соус теплым бульоном до желаемой консистенции.

Пропустите соус через кухонную мельницу с тонким диском или снова перемешайте миксером до совершенно однородного состояния. Перелейте соус в кастрюлю и нагревайте около 2-х минут, не доводя до кипения. Переложите в соусницу и перед подачей на стол дайте остыть.

GIULIANO BUGIALLI
THE FINE ART OF ITALIAN COOKING

СЛАДКИЙ ПИКАНТНЫЙ СОУС

Salsa Dolce e Forte

Этот соус хорошо подходит к дичи, такой, как оленина и зайчатина. Автор советует изменять вкус соуса путем добавления 30 г растопленного шоколада.

На 3 — 4 порции

изюма	30 г
ягоды чернослива	3
зубчиков чеснока, размятых	2
лавровый лист, мелко раскрошенный	1
сахара	около 90 г
винного уксуса	около 80 мл
вишен, заспиртованных в бренди, очищенных от косточек и мелко нарезанных (по вкусу; не используйте засахаренные вишни в ликере)	6
мелко нарубленных кедровых орехов	3 ст. л.
засахаренной лимонной и апельсиновой кожуры, мелко нарубленной	60 г

Замочите изюм и чернослив в теплой воде. Положите в кастрюлю чеснок, лавровый лист, 60 г сахара, залейте 80 мл винного уксуса и поставьте на средний огонь. Перемешивайте до полного растворения сахара. Доведите до кипения и снимите кастрюлю с огня.

Слейте изюм и чернослив, положите их в горячий сироп. Поместите туда же вишни (если используете), кедровые орехи, апельсиновую и лимонную кожуру. Снова доведите сироп до кипения, тщательно перемешайте и попробуйте. При необходимости добавьте еще сахара или уксуса, чтобы получить идеально выверенный сладко-пикантный вкус. Подавайте соус холодным, горячим или теплым.

WILMA PEZZINI
THE TUSCAN COOKBOOK

КРЫЖОВНИКОВЫЙ СОУС К БЕЛОЙ РЫБЕ

На 300 мл

зеленого крыжовника	250 г
веточка с цветками бузины	1
сухого белого вина	150 мл
яичный желток	1
рубленого фенхеля	2 ст. л.

Положите в кастрюлю крыжовник и веточку бузины, залейте вином. Накройте крышкой, доведите до кипения и отваривайте на медленном огне 15 минут. Слегка остудите и протрите через сито. Переложите пюре в чистую кастрюлю, добавьте яичный желток и фенхель и перемешайте. Поставьте кастрюлю на небольшой огонь и перемешивайте соус, не доводя до кипения, пока он не загустеет. Переложите в соусницу и подавайте горячим.

GAIL DUFF
PICK OF THE CROP

ВИШНЕВЫЙ СОУС

Stettener Kirschensauce

Автор утверждает, что этот соус, смешанный с соком, выделяющимся при жарке птицы, послужит идеальным дополнением к жареной утке, индейке или дичи. Если вы будете подавать этот соус с пудингом, не добавляйте сок жареной птицы и подсластите по вкусу.

На 450 мл

вишни морель, очищенной от косточек и искрошенной или промятой	125 г
черешни, очищенной от косточек и искрошенной или промятой	200 г
тертая цедра 1/2 лимона	
палочка корицы длиной 2,5 см	
зубчик гвоздики	1
сухого красного вина	150 мл
картофельной муки	3/4 ч. л.

Положите в кастрюлю мякоть вишни, лимонную цедру, корицу, гвоздику, залейте вином, добавьте 150 мл воды и доведите до кипения. Медленно отваривайте 15 минут и протрите через сито.

Разведите картофельную муку небольшим количеством воды, введите в вишневый соус, снова поставьте на огонь и дайте загустеть. Разведите соус вином или соком жареной птицы до желаемой консистенции.

URSULA GRÜNINGER
COOKING WITH FRUIT

СОУС ИЗ РЕВЕНЯ К МЯСУ

Rhabarbersauce zu Rindfleisch

Для приготовления компота из ревеня отварите на медленном огне 500 г нарубленного ревеня в 800 мл сахарного сиропа (рецепт см. на стр. 163) около 20 минут до размягчения.
Этот соус отлично сочетается с отварным мясом.

На 1,25 л

густого компота из ревеня	300 мл
сливочного масла	60 г
муки	75 г
несоленого бульона (*см. стр. 166*) или воды	600 — 900 мл
сок 1 лимона	
сахар	

Приготовьте заправку для соуса: на слабом огне растопите масло и обжарьте в нем муку. Непрерывно перемешивая, медленно влейте бульон или воду, добавьте по вкусу лимонный сок и немного сахара, затем введите компот из ревеня.

URSULA GRÜNINGER
COOKING WITH FRUIT

СОУС ИЗ ЯБЛОК И ХРЕНА

Almás Tormakrém

Автор рекомендует подавать этот соус с холодным или горячим отварным мясом.
Интересной разновидностью этого рецепта является соус из хрена, смешанный с тертой сырой свеклой; для аромата в него добавляют несколько зерен тмина.

На 350 мл

кислых яблок, мелко натертых	2 — 3
хрена, мелко натертого	150 г
сметаны	100 мл
соли	1/4 ч. л.
сахара	1 ст. л.
мясного бульона (*см. стр. 166*) (по вкусу)	3 — 4 ст. л.
уксуса (по вкусу)	2 ст. л.

Положите хрен на жаропрочную тарелку и поместите на пару минут в духовку, нагретую до 230 — 240 градусов Цельсия, чтобы хрен стал не таким едким. Тщательно перемешайте с тертым яблоком и сметаной. Добавьте соль и сахар; взбейте смесь до консистенции густого крема. Для приготовления соуса разбавьте этот крем мясным бульоном и добавьте по вкусу уксус; при необходимости подсолите.

FRED MACNICOL
HUNGARIAN COOKERY

КАМБАЛА ПО-ИСПАНСКИ

Lenguado a la Nyoca

На 4 порции

камбалы весом по 250 — 300 г	4
растительного масла	125 мл
соль	
муки	60 г
кедровых орехов	50 г
изюма	50 г
миндаля, обжаренного и крупно истолченного	25 г
лесных орехов, обжаренных и крупно истолченных	25 г
помидоров среднего размера, очищенных от кожицы	4

Разогрейте 80 мл масла. Посолите камбалу, обваляйте в муке и обжарьте в горячем масле до светло-коричневого цвета, чтобы рыба хорошо прожарилась. Разлейте оставшееся масло на две сковородки; в одной обжарьте кедровые орехи, изюм, миндаль и лесные орехи, в другой обжарьте целые помидоры. Когда ореховая заправка будет готова, залейте ею камбалу и положите на каждую порцию по одному обжаренному помидору.

LUIS BETTONICA
COCINA REGIONAL ESPAÑOLA

СОЛЕНАЯ ТРЕСКА С ИЗЮМОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

Bacalao con Pasas y Piñones

На 4 порции

соленой трески, нарезанной на кусочки и замоченной в холодной воде на 24 часа (воду менять несколько раз и слить)	500 г
изюма	100 г
кедровых орехов, промытых	75 г
муки	30 г
растительного масла	125 мл
луковица, мелко нарезанная	1
помидоров, очищенных от кожицы и мелко нарезанных	100 г
воды	150 мл
ломтик вчерашнего белого хлеба, нарезанный кубиками и обжаренный до коричневатого цвета	1

Обваляйте рыбу в муке и обжарьте в половине растительного масла на среднем огне около 5 минут, чтобы рыба хорошо прожарилась. Разогрейте оставшееся масло в сотейнике и обжарьте лук до коричневатого цвета. Добавьте помидоры; когда они размягчатся, положите изюм и кедровые орехи. Прогрейте эту смесь и залейте водой. Положите в овощную смесь кубики хлеба; в последнюю очередь положите треску. Обжаривайте на медленном огне 5 минут.

VICTORIA SERRA
TIA VICTORIA'S SPANISH KITCHEN

РЫБА, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ И ОРЕХАМИ

Фаршировать и запекать рыбу — традиционный болгарский способ приготовления пресноводной рыбы из Дуная.

На 4 — 6 порций

риса	90 г
кедровых орехов, мелко нарубленных	45 г
две белые рыбы общим весом	1,5 — 2 кг
луковица среднего размера, мелко нарубленная	1
оливкового или растительного масла	3 ст. л.
куриного бульона (*см. стр. 166*) или воды	1/4 л
смородины	60 г
молотой корицы	1/4 ч. л.
рубленой петрушки	3 ст. л.
соль и перец	
веточки петрушки (по вкусу)	
лимон, нарезанный дольками (по вкусу)	1

Обжарьте лук в растительном масле до размягчения. Добавьте кедровые орехи и рис и обжаривайте при перемешивании 3 — 4 минуты, пока лук не станет прозрачным. Добавьте бульон или воду, смородину, корицу, петрушку, соль и перец по вкусу. Закройте крышкой и варите на медленном огне около 20 минут, чтобы рис впитал всю жидкость и стал рассыпчатым. Натрите рыбу изнутри и снаружи солью и перцем. Набейте начинкой и закройте отверстие соломинками для коктейля. Положите рыбу на смазанный маслом противень и запекайте в духовке при температуре 180 градусов Цельсия в течение 40 минут, пока рыба не станет мягкой. Время запекания можно рассчитать так: отведите по 10 минут на каждые 500 г рыбы. Перед подачей на стол можно украсить рыбу веточками петрушки и дольками лимона.

KAY SHAW NELSON
THE EASTERN EUROPEAN COOKBOOK

МАКРЕЛЬ С КРЫЖОВНИКОМ

Это блюдо можно подавать на ленч в теплый летний день или, украсив веточками цветущей бузины, в качестве первого блюда за обедом. Подавая блюдо на ленч, украсьте его зеленым салатом, заправленным маслом и уксусом и ароматизированным фенхелем.

На 4 порции

филе из очищенных макрелей	общим весом 1 кг
зеленого крыжовника	100 г
сухого сидра	2 ст. л.
рубленого фенхеля	2 ст. л.
лука-резанца	1 ст. л.

Нарежьте половину филе одой макрели небольшими полосками. Положите в миску с сидром и половиной фенхеля. Нарежьте тонкими ломтиками четыре ягоды крыжовника. Положите их в миску с макрелью и сидром. Остальную макрель и крыжовник пропустите чрез кухонную мельницу с тонким диском. Добавьте оставшийся фенхель и лук-резанец и перемешайте. Положите одну треть рыбной массы в горшочек или форму для хлеба емкостью 500 г. Уложите сверху половину кусочков макрели, ломтики крыжовника и фенхель. Уложите еще одну треть протертой рыбы, оставшиеся кусочки макрели, ломтики крыжовника и фенхель, закончите блюдо слоем протертой макрели. Накройте горшочек крышкой и поставьте в духовку, нагретую до 170 градусов Цельсия, на 1 1/4 часа. Дайте остыть и извлеките из формы.

GAIL DUFF
PICK OF THE CROP

РЫБА С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ В ГОРШОЧКЕ

На 4 порции

свежей пикши, разрезанной начетверо	350 г
красной смородины	125 г
красного вина	125 мл
ароматический букет, в который входит 1 веточка эстрагона	1
горошин черного перца	6
сливочного масла	90 г
нарезанного эстрагона	1 ст. л.

Гарнир

веточки эстрагона	2
длинные веточки красной смородины	2 — 4

Сложите кусочки пикши в мелкую жаропрочную тарелку и залейте вином. Положите ароматический букет, горошинки перца и накройте фольгой. Поставьте рыбу в духовку, нагретую до 180 градусов Цельсия, на 20 минут, чтобы рыба хорошо прожарилась. Достаньте рыбу, очистите ее от кожи и костей и мелко накрошите. На очень слабом огне растопите в сковороде масло. Положите рыбу и тщательно перемешайте вилкой. Добавьте нарезанный эстрагон и снимите сковороду с огня. Добавьте красную смородину и осторожно перемешайте, стараясь не раздавить ягоды. Сложите рыбу в миску и слегка придавите. Охладите до застывания. Проведите ножом вдоль краев формы и осторожно переверните на тарелку. (Если часть рыбы прилипла к миске, это ей не повредит. Положите ее на место и разровняйте.) Украсьте рыбу веточками эстрагона и красной смородины.

GAIL DUFF
PICK OF THE CROP

ЦЫПЛЕНОК С ЛИМОНОМ

Это блюдо очень вкусно и в холодном виде. Чтобы подать цыпленка холодным, остудите его вместе с бульоном в холодильнике; бульон при этом застынет в желе. Переложите лимонное желе в небольшую чашку и окружите им куски цыпленка. Украсьте черными маслинами.

На 6 порций

один цыпленок весом 2 кг, нарезанный кусками	
соль и перец	
лимонного сока, процеженного	1/4 л
растительного масла	125 мл
сухого белого вина	125 мл

Промойте куски цыпленка и просушите на салфетке. Посыпьте каждый кусок с обеих сторон солью и перцем, затем переложите на неметаллическую тарелку такого размера, чтобы куски плотно удерживались на ней.

Влейте в лимонный сок половину растительного масла и тщательно взбейте вилкой. Залейте цыпленка этим маринадом. Переверните куски так, чтобы они покрылись маринадом со всех сторон. Накройте крышкой и поставьте в прохладное место не менее чем на 6 часов. Лучше всего поставить цыпленка на ночь в холодильник. Один или два раза переверните куски.

Нагрейте гриль. Достаньте куски цыпленка из маринада и обсушите салфеткой. Положите их на противень, смажьте оставшимся маслом и посыпьте солью и перцем. Обжарьте 5 минут до золотисто-коричневого цвета, переверните куски и обжаривайте еще 5 минут.

Переложите куски цыпленка на большую сковородку или в стеклянную кастрюлю, залейте маринадом и белым вином. Накройте крышкой и варите на медленном огне 20 — 25 минут, пока цыпленок не станет мягким.

Преложите куски цыпленка на большое плоское блюдо и полейте соусом, в котором он варился. Оставшийся соус подайте отдельно в соуснице.

CAROL CUTLER
THE SIX-MINUTE SOUFFLÉ AND OTHER CULINARY DELIGHTS

ЦЫПЛЕНОК ПО-ЧЕРКЕССКИ

На 4 — 6 порций

цыпленок для тушения весом 1,75 — 2 кг	1
небольшая морковь	1
луковица среднего размера, мелко нарубленная	1
рубленой петрушки	4 ст. л.
соль и перец	
воды	1,25 л

Соус

грецких орехов	250 г
ломтиков сухого белого хлеба	3
большая луковица, мелко нарубленная	1
паприки	1 ст. л.

Положите в большую кастрюлю цыпленка, морковь, лук и петрушку, посыпьте солью и перцем и залейте водой. Доведите до кипения. Убавьте огонь и варите под крышкой около 2-х часов, пока цыпленок не станет мягким — точное время варки зависит от возраста цыпленка. Достаньте цыпленка из кастрюли и остудите. Процедите и сохраните бульон. Нарежьте мясо на кусочки.

Для приготовления соуса дважды пропустите грецкие орехи через кухонную мельницу с тонким диском и сохраните масло, выступающее после каждого размола. Замочите хлеб в 150 мл куриного бульона приблизительно на 10 минут. Насухо отожмите хлеб и смешайте с молотыми орехами, луком и небольшим количеством перца. Дважды пропустите эту смесь через мясорубку. Затем постепенно влейте около 1 л куриного бульона, чтобы соус приобрел консистенцию майонеза. Смешайте половину соуса с нарезанными кусочками цыпленка и ровным слоем выложите на сервировочную тарелку. Покройте оставшимся соусом. Побрызгайте сверху ореховым маслом, оставленным после размола грецких орехов, и посыпьте паприкой.

KAY SHAW NELSON
THE EASTERN EUROPEAN COOKBOOK

ЦЫПЛЕНОК ПО-КАТАЛАНСКИ

Pollo a la Catalana

На 4 порции

один цыпленок весом 1,2 кг, разрезанный начетверо	
соль и перец	
растительного масла	100 мл
слив	150 г
изюма	75 г
кедровых орехов	50 г
луковица, мелко нарезанная	1
спелых помидоров, нарезанных кусочками	2
бульона (*см. стр. 166*) или воды	1/4 л
миндаля, бланшированного и обжаренного	25 г
полусладких бисквитных печенья, раскрошенных	2
белого вина	80 мл

Посолите и поперчите цыпленка, разогрейте в большой сковороде растительное масло и обжарьте цыпленка со всех сторон до коричневого цвета. Переложите куски цыпленка на огнеупорную тарелку.

В том же масле на той же сковороде осторожно обжарьте сливы, изюм и 40 г кедровых орехов. Достаньте их из сковородки и положите поверх цыпленка. Затем обжарьте лук.

Когда он покоричневеет, добавьте томаты и хорошенько обжарьте. Влейте бульон или воду и варите на медленном огне еще 10 минут. Процедите соус через сито и залейте им куски цыпленка. Поставьте огнеупорную тарелку на медленный огонь и тушите 30 — 40 минут.

Тем временем мелко нарубите оставшиеся кедровые орехи, смешайте их с миндалем и раскрошенным печеньем и разведите ореховую смесь вином. За десять минут до готовности цыпленка положите эту массу в огнеупорную тарелку.

LUIS BETTONICA
COCINA REGIONAL ESPAÑOLA

ЦЫПЛЕНОК С ЧЕРНОСЛИВОМ В МЕДУ

Poulet aux Pruneaux et au Miel

Чтобы обжарить семена кунжута, положите их на сухую сковородку, поставьте на слабый огонь и, помешивая, доведите до коричневатого цвета. Остудите на холодном рабочем столе.

На 8 порций

два цыпленка весом 1,5 кг, со связанными ножками и крылышками (потроха сохранить)	
чернослива	500 г
соль	
перца	около 1 ч. л.
молотого шафрана	1/2 ч. л.
палочка корицы длиной 2,5 см	
луковиц, натертых	2
сливочного масла	200 г
молотой корицы	1 ч. л.
густого меда	3 ст. л.
миндаля, бланшированного	200 г
растительного масла	80 мл
семян кунжута, обжаренных	2 ч. л.

Положите цыплят вместе с потрохами в огнеупорную стеклянную кастрюлю, добавьте соль, перец, шафран, палочку корицы, тертый лук и сливочное масло. Влейте в кастрюлю 600 мл воды. Накройте крышкой и варите на медленном огне около 50 минут, пока цыплята не станут мягкими. Во время варки несколько раз переворачивайте цыплят. При необходимости долейте еще воды. Когда цыплята сварятся, их мякоть будет легко отделяться от костей пальцами; достаньте цыплят из кастрюли и отложите.

Не снимая кастрюлю с огня, положите в нее чернослив. Через 15 минут добавьте корицу и мед. Варите еще 10 минут до получения густого соуса. Попробуйте на соль и переложите цыпленка в кастрюлю, стараясь не раздавить чернослив. Снимите кастрюлю с огня.

Сильно разогрейте масло и обжарьте в нем миндаль в течение нескольких минут. Поставьте обжаренный кунжут на 5 минут в духовку, нагретую до 180 градусов Цельсия, чтобы равномерно прогреть его. Перед подачей на стол подогрейте цыпленка, не давая соусу закипеть. Переложите цыпленка на подогретую сервировочную тарелку и положите сверху чернослив. Полейте цыпленка соусом и украсьте обжаренным миндалем и кунжутом. Тотчас же подавайте на стол.

LATIFA BENNANI SMIRES
MOROCCAN COOKING

ИНДЕЙКА В ГРАНАТОВОМ СОУСЕ

Paeta al Malgaragno

Это блюдо обычно готовят из мододой индейки, которую подвешивают на три дня наподобие дичи — этого можно не делать. Гранатовый соус можно подавать и с другой жареной птицей, особенно с фазаном или куропаткой.

Чтобы получить гранатовый сок, тщательно разомните гранаты, не очищая их от кожуры, чтобы все зернышки раздавились и пустили сок. Когда вся внутренность граната будет как следует промята, надрежьте кожуру острым ножом — сок выльется в чашку.

На 8 порций

молодая индейка весом 3,5 — 4 кг (печень сохранить)	
гранатового сока	200 — 250 мл
соль и перец	
бекона, нарезанного ломтиками	100 г
растительного масла	5 ст. л.
филе 2 соленых анчоусов, замоченных, отжатых, высушенных и мелко нарубленных	

Посолите и поперчите индейку изнутри и снаружи. Покройте грудку беконом и свяжите ножки и крылья тонкой бечевкой. Влейте в сковороду 3 ст. л. растительного масла, положите индейку и поставьте в духовку, нагретую до 190 градусов Цельсия на 2 — 2,5 часа, пока индейка не станет мягкой. Во время жарки несколько раз переворачивайте индейку и поливайте выделяющимся соком.

Тем временем очистите печень индейки, нарежьте ее небольшими кусочками и обжарьте в оставшемся масле на слабом огне в течение 2-х минут. Влейте гранатовый сок и кипятите на слабом огне 10 минут. Отставьте соус.

За 15 минут до того, как индейка будет готова, снимите с нее бекон и мелко нарежьте его. Когда индейка прожарится, переложите ее на подогретую сервировочную тарелку и не давайте остыть. Слейте жир со сковороды и положите его в гранатовый соус. Добавьте туда же бекон и анчоусы. Доведите соус до кипения, попробуйте на соль и перец и подавайте с индейкой.

GIUSEPPE MAFFIOLI
CUCINA E VINI DELLE TRE VENEZIE

ФАРШИРОВАННАЯ ИНДЕЙКА

Pavo Ralleno

Техника фарширования индейки показана на стр. 78. Если птицу при обжаривании все время поливать выделяющимся соком, не будет нужды покрывать ее суровой марлей, смазанной маслом. Острый перец сорта «халапеньо» можно купить в консервированном виде в магазинах деликатесов; вместо него можно использовать мелкий зеленый перец чили.

На 6 — 8 порций

одна индейка весом 3 — 3,5 кг	

Фарш

лярда	30 г
луковица, мелко нарезанная	1
зубчик чеснока, мелко нарезанный	1
свинины, рубленой	1 кг
крупный крепкий банан, очищенный от кожуры и нарезанный ломтиками	1
кислое зеленое яблоко, очищенное от кожуры, сердцевины и мелко нарезанное	1
изюма	30 г
миндаля, расколотого пополам и обжаренного	30 г
острых перца «халапеньо» или небольших зеленых перца чили, очищенных от семян и мелко нарезанных	1 — 2
помидоров средних размеров, очищенных от кожицы, семян и мелко нарезанных	2
соль и свежесмолотый перец	
сливочного масла растопленного	250 г

Подлива

муки	1 ст. л.
куриного бульона (*см. стр. 166*)	200 мл
сухого белого вина	200 мл

На очень большой тяжелой сковороде разогрейте лярд, обжарьте в нем лук и чеснок, пока лук не станет прозрачным. Добавьте свинину и обжарьте до приятного коричневого цвета, все время помешивая. Положите банан, яблоко, изюм, миндаль и перец чили. Слейте излишек жира, добавьте помидоры и тщательно перемешайте. Посолите и поперчите по вкусу. Тушите еще несколько минут. Остудите фарш и затем начините им индейку.

Смочите два слоя суровой марли в растопленом сливочном масле. Положите фаршированную индейку грудкой вверх на подставку в сковороду и накройте промасленной марлей. Жарьте в духовке при температуре 170 градусов Цельсия в течение 2 — 2,5 часов. Для проверки готовности наколите бедро индейки шампуром; если при этом вытекает светлый прозрачный сок, индейка готова. Во время жарки несколько раз поливайте суровую марлю соком, выделяющимся при жарке, или растопленным сливочным маслом.

Когда индейка будет готова, достаньте ее из духовки и не давайте остыть. Вылейте из сковородки почти весь жир, оставив только 2 ст. л. Поставьте сковородку на средний огонь и добавьте при помешивании 1 чайную ложку муки, чтобы соус немного загустел. Влейте бульон, смешанный с вином, деревянной ложкой тщательно разотрите все комочки на сковороде и перемешайте. Посолите и поперчите по вкусу. Подавайте подливу отдельно, в соуснице.

ELIZABETH LAMBERT ORTIZ
THE COMPLETE BOOK OF MEXICAN COOKING

УТКА С ГРАНАТОМ В СОУСЕ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Faisinjan

Чтобы получить гранатовый сок, тщательно разомните гранаты, не очищая их от кожуры, чтобы все зерна раздавились и пустили сок. Когда вся внутренность граната будет как следует промята, надрежьте кожуру острым ножом — сок выльется в чашку.

Это изысканное персидское жаркое готовят из бедер утки или цыпленка, или из бараньей лопатки, нарезанной кубиками по 2,5 см. Характерными компонентами «файсинджана», отличающими его от других соусов, подаваемых с рисом, являются молотые грецкие орехи и гранатовый сок или сироп. Используйте только высококачественные грецкие орехи, иначе соус получится горьким. В английский вариант этого блюда добавляют лимонный сок. Это делается для того, чтобы придать кислоту продаваемому в Европе гранатовому соку, который часто бывает слишком мягким.

Это блюдо подают с рисом сорта «басмати», отваренным или приготовленным по персидскому рецепту «чиляу». В варианте «чиляу» рис замачивают, отваривают, затем варят на пару с растительным или сливочным маслом, чтобы рис получился рассыпчатым.

На 4 порции

утка или крупный цыпленок, расчлененный на куски, или 1 — 1,5 кг бараньей лопатки без костей, нарезанной кубиками	
гранатового сока и сок 1 лимона, или 4 — 5 ст. л. гранатового сиропа	200 — 250 мл
грецких орехов, молотых	200 — 250 г
соль и перец	
сливочного масла	90 г
крупных луковиц, мелко нарезанных	2
сахара	2 ст. л.
говяжьего бульона (*см. стр. 166*)	около 3/4 л
молотой корицы, черного перца и молотого мускатного ореха	по 1/4 ч. л.
волокон шафрана, замоченных на 10 минут в 2 ст. л.горячей воды	1/4 ч. л.

Посолите и поперчите мясо. Разогрейте в большой тяжелой сковороде 60 г сливочного масла и обжарьте мясо на мед-

ленном огне почти до готовности — около 30 минут. В другой сковороде обжарьте в оставшемся масле лук. Когда он станет золотистым, добавьте грецкие орехи и тщательно перемешайте. Влейте гранатовый и лимонный сок или сироп и добавьте сахар. Влейте бульон в таком количестве, чтобы довести объем жидкости приблизительно до 1 л, — это значит, что при использвании сока вам нужно меньше бульона, а при использовании сиропа — больше. Добавьте специи и тушите 15 минут, часто перемешивая.

Отделите мясо птицы от костей. Положите мясо в соус. Тушите еще 15 минут, чтобы мясо стало мягким и плавало в темном кисло-сладком соусе. При необходимости посолите и поперчите по вкусу.

JANE GRIGSON
JANE GRIGSON'S FRUIT BOOK

ЖАРЕНЫЙ ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ЯБЛОКАМИ

Gänsebratten mit Äpfeln Gefüllt

Гусиное мясо содержит много жира. Чтобы при жарке вытопить как можно больше жира, слегка наколите кожу во многих местах вилкой или шампуром и жарьте гуся на подставке в утятнице, время от времени сливая жир. Автор предлагает использовать гусиный жир для жарки или намазывать его на хлеб.

При желании можно использовать для фаршировки гуся каштаны. Их можно смешать с яблоками или луком — для этого понадобится 250 г очищенных вареных каштанов. Или же можно начинять гуся одними каштанами — для этого нужно 750 г очищенных вареных каштанов. На гарнир к жареному гусю хорошо подавать маринованную белокочанную капусту, краснокочанную капусту и жареный картофель.

На 6 — 8 порций

один гусь весом 3,5 — 4,5 кг	
яблок	5 — 8
топленого говяжьего жира	30 г
небольших луковиц	5 — 6
соль и перец	
нарезанного майорана	2 ст. л.
бренди	1 ст. л.

Разогрейте на сковороде топленый говяжий жир и обжарьте в нем небольшие луковицы до подрумянивания. Посолите гуся изнутри и снаружи; натрите его изнутри небольшим количеством перца и майораном. Начините гуся яблоками и обжаренным луком. Налейте в утятницу несколько ст. ложек воды; зашейте гуся и положите в утятницу грудкой вверх. Поставьте гуся в духовку и жарьте 20 минут, время от времени переворачивая, чтобы он со всех сторон покрылся равномерной золотисто-коричневой корочкой. Затем убавьте огонь до 180 градусов Цельсия и жарьте еще 2 часа, чтобы гусь стал мягким. Во время жарки подливайте в утятницу воду.

За 10 минут до того, как гусь будет готов, переверните его на спинку и смажьте грудку и ноги бренди, чтобы корочка стала хрустящей. Проткните бедро гуся иголкой; если при этом вытекает светлый сок, гусь готов. Достаньте гуся из утятницы и слейте жир. Разбавьте сок, в котором жарился гусь, небольшим количеством воды и доведите до кипения при постоянном помешивании. Подавайте гуся с этой подливой.

HANS GUSTL KERNMAYR
SO KOCHTE MEINE MUTTER

ГУСЬ ИЛИ УТКА С АПЕЛЬСИНАМИ

Paparo o Anatra all Melarancia

На 4 порции

один молодой гусь или утка весом 2 кг	
сок 2-х апельсинов, нарезанная соломкой цедра 1 апельсина	
оливкового масла	1 ст. л.
луковицы, нарезанной тонкими кружочками	1/2
бренди	80 мл
соль и перец	
куриного бульона (*см. стр. 166*) или горячей воды	200 мл
сливочного масла, растертого с 1 ст. л. муки	15 г

Гарнир

апельсинов, нарезанных тонкими кружочками	2

Положите молодого гуся или утку на сковороду, полейте оливковым маслом. Добавьте лук и обжарьте на сильном огне до образования равномерной коричневой корочки. Когда птица хорошо зарумянится со всех сторон, полейте ее бренди, в которое добавлены соль и перец. Затем влейте половину куриного бульона или воды. Закройте сковороду крышкой и тушите на слабом огне около 50 минут, пока птица не станет мягкой.

Тем временем положите в кастрюлю соломку из апельсиновой цедры и залейте большим количеством воды. Доведите до кипения, слейте воду, переложите соломку в кастрюлю со свежей водой и снова вскипятите. Повторите то же самое еще раз. Процедите цедру и отставьте в сторону.

Когда птица будет почти готова, достаньте ее из сковороды. Слейте с сока, в котором она жарилась, весь жир, добавьте в сок сливочное масло, растертое с мукой, и перемешивайте на слабом огне, пока жидкость не загустеет. Переложите птицу в кастрюлю и полейте оставшимся бульоном. Положите в кастрюлю соломку из апельсиновой цедры и тушите на слабом огне еще 20 минут.

Перед подачей на стол влейте в соус апельсиновый сок. Украсьте гуся или утку кружочками апельсина и полейте соусом.

MARIA LUISA INCONTRI LOTTERINGHI DELLA STUFA
DESINARIE CENE

ГУСЬ С ГРУШАМИ

Oca con Peras

Средний столовый гусь весит от 3-х до 4-х кг; в этом случае его хватит на 6 — 8 порций, поэтому количество остальных ингредиентов придется удвоить.

На 4 порции

гусь весом 1,2 — 1,4 кг, нарезанный на порционные куски, посоленный и поперченный	1
небольшие спелые груши, очищенные от кожуры	4
растительного масла	1/4 л
лярда	50 г
луковиц, мелко нарезанных	2
муки	3 ст. л.
бульона (*см. стр. 166*)	1/2 л
бланшированного миндаля, обжаренного	100 г
зубчиков чеснока, мелко нарубленного	4
веточек петрушки	3
полусладкое печенье	1
белого винного уксуса	2 ст. л.
соль и перец	

Разогрейте в сотейнике растительное масло и лярд и обжарьте куски гуся до коричневого цвета. Когда они зарумянятся, слейте жир, переложите куски птицы в другую кастрюлю, накройте крышкой и отставьте. Жир сохраните.

Налейте 4 ст. л. жира, оставшегося от жарки гуся, в большую огнеупорную стеклянную кастрюлю и поставьте на огонь. Когда жир нагреется, всыпьте лук и обжарьте. Добавьте 2 ст. л. муки, перемешайте и тушите на медленном огне. Влейте бульон и доведите его до кипения при помешивании, чтобы получился однородный соус. Положите туда куски гуся так, чтобы они были полностью погружены в соус. Кипятите на слабом огне 15 — 20 минут.

Растолките в ступке миндаль с чесноком, петрушкой и полусладким печеньем. Когда все компоненты мелко искрошатся, добавьте белый винный уксус и переложите эту массу в кастрюлю с гусем.

Отварите груши в кипящей воде в течение 5 — 8 минут. Слейте воду, обваляйте груши в оставшейся муке и обжарьте в жире, оставшемся после обжаривания гуся. Минут через 20, когда гусь будет наполовину готов, положите в кастрюлю груши, посолите и поперчите. Варите гуся еще около 20 минут, пока он не станет мягким. Подавайте на стол прямо в стеклянной кастрюле, убедившись, что груши равномерно распределены между кусками гуся.

ANA MARIA CALERA
365 RECETAS DE COCINA CATALANA

ЦЕСАРКА ПО-СЕЛЬСКИ

Pintada Hacienda

Малагский изюм поставляется из Испании и считается лучшим из сортов изюма. Если его нет, можно использовать изюм любого сорта.

На 4 порции

цесарки весом по 1 кг, со связанными ножками и крылышками	2
соль и перец	
сливочного масла, растопленного	60 г
двойных сливок	1/2 л
малагского изюма, мелко нарубленного	100 г
говяжьего бульона (*см. стр. 166*)	1 ст. л.
портвейна	100 мл

Посолите и поперчите цесарок изнутри и снаружи. Обжарьте в духовке при температуре 190 — 200 градусов Цельсия в течение 45 минут до размягчения, время от времени поливая растопленным сливочным маслом.

Тем временем смешайте сливки с изюмом, бульоном, половиной портвейна, солью и перцем по вкусу. На среднем огне уварите жидкость наполовину. Когда цесарки будут готовы, достаньте их из духовки и положите на нагретую сервировочную тарелку. Чтобы они не остыли, поставьте их обратно в духовку с выключенным огнем и закройте дверцу.

Снимите жир с сока, в котором жарились цесарки, и влейте в сок остаток портвейна и уваренный соус со сливками. Разрежьте цесарок на 4 части и уложите на сервировочную тарелку. Попробуйте соус на соль и полейте им цесарок. Подавайте сначала грудки, затем ножки.

CARLOS DELGADO (EDITOR)
CIEN RECETAS MAGISTRALES

ИНДЕЙКА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

Pintada Braseada a la Manzana

На 8 порций

цесарки	2
бурых яблок, очищенных от сердцевины и нарезанных крупными кусками	2
оливкового масла	150 мл
морковь, мелко нарезанная	1
луковица, мелко нарезанная	1
лук-порей, мелко нарезанный	1
соль	
муки	1 ст. л.
сухого сидра или белого вина	150 мл
помидоров, очищенных от кожицы, семян и мелко нарезанных	500 г

Гарнир

бурых яблок, очищенных от кожуры, сердцевины и нарезанных тонкими ломтиками	2
яйцо, взбитое	1
мука	
растительное масло для жарки	

Налейте растительное масло в стеклянную кастрюлю, положите нарезанную морковь, лук и лук-порей. Обжаривайте на медленном огне 5 минут, чтобы лук стал прозрачным, но не подрумянился. Двузубой вилкой удалите овощи из кастрюли, смешайте их с кусочками яблока и начините этой массой цесарок. Посолите цесарок и положите их в стеклянную кастрюлю.

Поставьте кастрюлю на 5 минут на сильный огонь, затем убавьте огонь, закройте кастрюлю крышкой и жарьте еще 20 минут. Посыпьте цесарок мукой и жарьте еще 10 минут, затем влейте сидр или белое вино и положите помидоры. Тщательно перемешайте, накройте кастрюлю крышкой и тушите цесарок около 45 минут, пока они не станут мягкими.

Когда цесарки будут готовы, достаньте их из кастрюли и не давайте остыть. Достаньте из птиц куски яблок и переложите их в соус, оставшийся в кастрюле. Варите соус еще 5 минут, чтобы яблоки стали совсем мягкими, затем пропустите соус через кухонную мельницу и приготовьте пюре. Протрите пюре через мелкое сито и переложите в небольшую кастрюлю.

Для гарнира обмакните ломтики яблок во взбитое яйцо, обваляйте в муке и быстро обжарьте в горячем масле до золотистого цвета. Посолите ломтики яблок.

Разрежьте цесарок на порционные куски и переложите на сервировочную тарелку. Еще раз доведите соус в небольшой кастрюле до кипения и полейте им цесарок. Украсьте обжаренными ломтиками яблок.

JOSÉ CASTILLO
MANUAL DE COCINA ECONOMICA VASCA

РЯБЧИК С АЙВОЙ

На 4 порции

рябчиков	2
айвы, разрезанной начетверо, очищенной от сердцевины и нарезанной толстыми ломтиками	4
тонких ломтиков бекона	4
сливочного масла	125 г
апельсинового сока	150 мл
палочка корицы длиной 2,5 см (по вкусу)	
соль и перец	

Привяжите ниткой ломтики бекона к грудкам рябчиков. Обжарьте айву в 30 г сливочного масла, пока она не начнет размягчаться, около 15 минут. В тяжелой чугунной кастрюле растопите оставшееся масло; когда оно начнет пениться, положите рябчиков и обжарьте со всех сторон до золотистого цвета. Полейте апельсиновым соком, положите палочку корицы (по вкусу), посолите и поперчите. Закройте кастрюлю крышкой и тушите на медленном огне 1 — 1 1/4 часа (в зависимости от величины рябчиков), перевернув их один или два раза, чтобы они подрумянивались равномерно. В середине варки положите обжаренную айву.

Перед подачей на стол удалите палочку корицы, разрежьте рябчиков на куски и уложите их на тарелку. Окружите мясо кусочками айвы и полейте соком, в котором тушились рябчики.

NATHALIE HAMBRO
PARTICULAR DELIGHTS

КУРОПАТКА С ВИНОГРАДОМ

Cailles aux Raisins

Чтобы связать куропатку, оттяните кожу на шее и обнажите вилочку. Разрежьте мясо по сторонам вилочки и оторвите конец хряща, прикрепляющего вилочку к грудине. Вытяните вилочку. Опустите на место лоскут кожи на шейке птицы. Вставьте нитку для связывания в иголку. Протяните иголку через верхнюю часть крыльев, чтобы привязать их к тушке, протяните иголку через бедра в обратном направлении. Свяжите концы нитки и обрежьте излишек. Чтобы куропатка не пересохла при жарке, смажьте ее свиным хребтовым салом.

На 4 порции

куропаток, ощипанных	4
белого винограда без косточек, без кожицы	250 г
соль и перец	
паштета из гусиной печенки	4 ч. л.
виноградных листьев (по вкусу)	4
свиного хребтового сала, нарезанного на 4 тонких ломтика	125 г
сливочного масла	30 г
арманьяка или коньяка	2 ст. л.

Слегка посолите и поперчите куропаток изнутри и положите внутрь каждой птицы чайную ложку паштета из гусиной печенки и одну или две виноградины. Если у вас есть виноградные листья, заверните в них куропаток. Накройте грудку каждой куропатки ломтиком сала. Плотно обвяжите куропаток ниткой или сшейте их.

На небольшой сковороде разогрейте сливочное масло. Положите куропаток на сковороду и обжарьте в течение 10 минут в духовке при температуре 220 градусов Цельсия почти до готовности. Достаньте сковороду из духовки и полейте птиц арманьяком или коньяком. Подожгите спирт; когда пламя погаснет, положите остальной виноград и тщательно полейте птиц соком, в котором они жарились. Убавьте огонь в духовке до 180 градусов Цельсия, накройте сковороду крышкой и поставьте курпаток в духовку еще на 5 минут. Подавайте на стол прямо на сковороде.

ALEXANDER WATT
PARIS BISTRO COOKERY

КУРОПАТКА С ЗЕЛЕНЫМ ВИНОГРАДНЫМ СОКОМ

Patrijs met Verjus

Лучше всего очищать виноград от кожуры непосредственно перед тем, как начинять им куропатку; технология очистки винограда показана на стр. 40. Чтобы получить виноградный сок, пропустите через соковыжималку 500 г неспелого зеленого винограда. Если у вас нет неспелого винограда, смешайте 1/4 л белого виноградного сока с отжатым соком двух лимонов.

На 6 порций

молодых куропаток	6
зеленого винограда	450 г
сливочного масла	60 г
коньяка	4 ст. л.
сока неспелого зеленого винограда	300 мл

Начините куропаток виноградом и свяжите им ножки и крылышки. Обжарьте в сливочном масле на сильном огне. Снимите сковороду с огня, полейте птиц коньяком и подожгите его. Слегка встряхивайте сковородку до тех пор, пока пламя не погаснет. Переложите куропаток в утятницу, полейте соком, в котором они жарились, и обжарьте в духовке при температуре 200 градусов Цельсия (отметка «6» на регуляторе) в течение 15 минут. Когда куропатки будут готовы, переложите их на подогретую сервировочную тарелку. Слейте из утятницы жир и смешайте сок, оставшийся в утятнице, с зеленым виноградным соком. Доведите соус до кипения и полейте им куропаток.

WALTER BICKEL AND RENE KRAMER
WILD EN GEVOGELTE IN DE INTERNATIONALE KEUKEN

ЖАРЕНЫЙ ФАЗАН В ГОРШОЧКЕ С ВИНОГРАДОМ

Stegt Fasan med Druer

На 4 порции

фазанов	2
черного или белого винограда	350 г
муки	60 г
сливочного масла	90 г
горячего куриного бульона или бульона из дичи (*см. стр. 166*)	1/4 л
соли	1 ч. л.
ложек мадеры	около 2 ст.

Начините фазанов половиной винограда. Зашейте отверстие или сколите края шампуром. Обваляйте птиц в муке. Растопите масло в стеклянной кастрюле такого размера, чтобы птицы в ней уместились. Обжарьте птиц со всех сторон. Добавьте куриный бульон или бульон из дичи. Плотно закройте крышкой и тушите на медленном огне около 45 минут, пока птицы не станут мягкими. Для проверки готовности проткните бедро птицы тонким шампуром. Посыпьте птиц солью. Переложите фазанов на горячую сервировочную тарелку; не давайте им остыть. Быстро, без крышки уварите сок в кастрюле до 150 мл. Влейте мадеру; по вкусу можно добавить больше вина. Полейте фазанов соусом. Перед подачей на стол украсьте фазанов оставшимся виноградом.

NIKA HAZELTON
DANISH COOKING

СЕДЛО ДИКОГО КРОЛИКА ПО-НОРМАНДСКИ

Râble de Lapereau de Garenne à la Normande

На 2 порции

седло молодого дикого кролика	1
яблок среднего размера, очищенных от кожуры, сердцевины и нарезанных тонкими ломтиками	3
соль и перец	
дижонской горчицы	2 ч. л.
двойных сливок	6 ст. л.
кальвадоса	30 мл

Посолите кролика, поперчите и смажьте со всех сторон горчицей. Положите кролика в глиняный горшочек и пересыпьте яблоками; смажьте сверху 4 столовыми ложками сливок и поставьте на ночь в прохладное место.

На следующий день достаньте яблоки из горшочка и переложите их на противень. Смажьте их оставшимися сливками и пеките в духовке при температуре 180 градусов Цельсия в течение 10 — 15 минут до размягчения.

Обжарьте кролика в гриле по 3 минуты с каждой стороны. Достаньте кролика из гриля и положите его поверх печеных яблок. Вылейте кальвадос в небольшую кастрюлю, подожгите и слегка встряхивайте кастрюлю, пока пламя не угаснет. Полейте кролика и яблоки пережженным кальвадосом. Поставьте кролика и яблоки в духовку еще на 4 — 5 минут, чтобы он хорошо прожарился. Перед подачей на стол положите кролика на яблоки.

ANDRÉ GUILLOT
LA VRAIE CUISINE LÉGÈRE

КРОЛИК С ЧЕРНОСЛИВОМ

Lapin aux Pruneaux

Технология маринования кролика и тушения его с черносливом показана на стр. 84. Автор предлагает мариновать куски кролика не при комнатной температуре, а в холодильнике в течение одного-двух дней.

На 4 порции

домашний кролик, разрезанный на 6 — 7 порционных кусков	1
чернослива	180 г
растительного масла	1 ст. л.
сливочного масла	15 г
муки	15 г
красного вина	200 мл
куриного бульона (*см. стр. 166*)	300 мл
зубчик чеснока, раздавленный	1
ароматичский букет	1
соль и перец	
резаной петрушки	1 ст. л.

Маринад

красного вина	150 мл
большой ароматический букет	1
луковица, крупно нарубленная	1
морковь, крупно нарубленная	1
горошин черного перца, слегка раздавленных	6
растительного масла	1 ст. л.

Сначала замаринуйте куски кролика. Для этого сложите их в миску — только не алюминиевую — и добавьте все компоненты маринада: вино, ароматический букет, лук, морковь и горошины черного перца. Сверху залейте растительным маслом. Накройте крышкой и оставьте при комнатной температуре на 4 — 12 часов, время от времени переворачивая. Залейте чернослив кипятком, накройте крышкой и оставьте замачиваться приблизительно на 3 часа.

Слейте маринад с кусков кролика и слегка промокните их салфеткой. Сохраните овощи и жидкость от маринада; выбросьте ароматический букет и горошины перца. В сковороде или неглубокой стеклянной кастрюле разогрейте сливочное и растительное масло и обжарьте кролика со всех сторон. Переложите куски кролика на тарелку. Положите в сковороду лук и морковь из маринада и слегка обжарьте до размягчения — около 4 минут. Посыпьте овощи мукой и жарьте при помешивании, пока мука не покоричневеет. Влейте оставленную жидкость из маринада и красное вино и доведите до кипения. Влейте бульон, положите чеснок и ароматический букет, посолите и поперчите. Положите обратно в сковороду куски кролика, накройте крышкой и тушите на медленном огне 25 минут. Переложите куски кролика в неглубокую кастрюлю, процедите соус через сито, тщательно разминая овощи, и залейте им кролика. Слейте воду с чернослива, положите его в кастрюлю, накройте крышкой и тушите 10 — 15 минут, пока кролик и чернослив не станут мягкими. Переложите кролика на сервировочную тарелку и разложите сверху чернослив. При необходимости уварите соус, чтобы он обволакивал ложку; попробуйте соус, посолите и поперчите по вкусу, и залейте им кролика. Перед подачей на стол посыпьте петрушкой.

ANNE WILLAN AND L'ÉCOLE DE CUISINE LA VARENNE
FRENCH REGIONAL COOKING

КРОЛИК С ЧЕРНОСЛИВОМ И ИЗЮМОМ

Lapin aux Pruneaux et aux Raisins

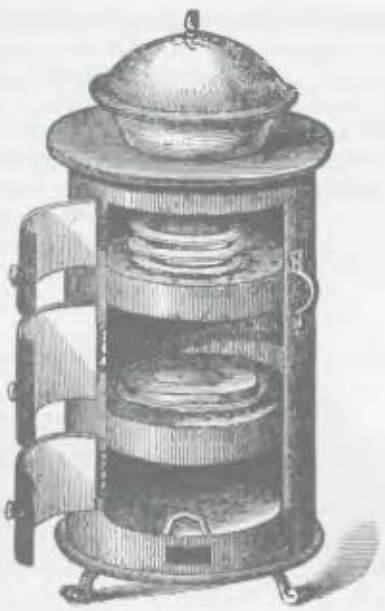
Шпик — это копченый свиной жир, продается в специализированных продуктовых магазинах.

На 4 порции

кролик, разрезанный на 8 кусков	1
чернослива, замоченного на 3 часа в теплой воде	250 г
изюма	100 г
муки	3 ст. л.
сливочного масла	60 г
шпика или копченого бекона, нарезанного кубиками	100 г
телячьего бульона (*см. стр. 166*)	1/2 л
небольших луковиц	5
ароматический букет	
соль и перец	

Обваляйте куски кролика в муке. Разогрейте в стеклянной кастрюле масло, положите кролика, кусочки шпика или бекона. Когда мясо подрумянится, влейте бульон. Как только все компоненты приобретут равномерную окраску, положите лук и ароматический букет, посолите, поперчите, накройте крышкой и тушите 40 минут. Затем добавьте чернослив и изюм и тушите еще 15 — 20 минут, чтобы и кролик, и чернослив стали мягкими.

TANTE MARIE
LA VÉRITABLE CUISINE DE FAMILLE



КРОЛИК С АПЕЛЬСИНАМИ

Conejo con Naranja

На 6 — 8 порций

два кролика весом по 1 кг, нарезанных на 6 кусков каждый	
крупных апельсинов	3
растительного масла	6 ст. л.
луковица среднего размера, мелко нарубленная	1
муки	1 ст. л.
сухого белого вина	450 мл
смеси различных трав (или ароматический букет из петрушки, лаврового листа, тимьяна и зубчика чеснока)	1 ч. л.
соль	
мелко нарезанной петрушки	1 ст. л.

Нагрейте в стеклянной кастрюле растительное масло. Положите в горячее масло мелко нарезанный лук. Когда он начнет подрумяниваться, положите куски кролика и обжарьте их со всех сторон. Всыпьте муку, тщательно перемешайте деревянной ложкой и влейте белое вино. Срежьте с одного апельсина две полоски цедры длиной 2,5 см и положите их в кастрюлю вместе с травами или ароматическим букетом. Посолите по вкусу. Накройте кастрюлю крышкой и тушите на медленном огне около 1 часа. Выжмите сок из двух апельсинов, процедите его и влейте в кастрюлю. Накройте крышкой и тушите еще 20 минут, время от времени перемешивая.

Очистите от кожуры третий апельсин, нарежьте кружочками и разрежьте каждый кружок пополам. Уложите ломтики апельсина по краям сервировочной тарелки. Когда кролик будет готов, положите куски мяса на середину тарелки, удалите апельсиновую цедру и ароматический букет и полейте кролика соусом. Посыпьте петрушкой и тотчас же подавайте на стол.

SIMONE ORTEGA
MIL OCHENTA RECETAS DE COCINA

ТЕЛЯЧЬЕ ФИЛЕ С ЯБЛОКАМИ

Contrafilete de Ternera con Manzanas

Чтобы яблоки после очистки не потемнели, положите их в 1 л воды, подкисленной соком двух лимонов.

На 4 — 6 порций

телячьего филе цельным куском	1 кг
бурых яблок, очищенных от кожуры, сердцевины и нарезанных толстыми ломтиками	3
соль и перец	
муки	60 г
луковица, мелко нарубленная	1
морковь, мелко нарубленная	1
веточек петрушки, крупно нарубленных	2
зубчиков чеснока, раздавленных	2
тимьян	
растительного масла	1/2 л
сухого белого вина	175 мл
сливочного масла	100 г
яичных желтков, взбитых	2

Перевяжите мясо тонкой бечевкой, посыпьте его солью и перцем и обваляйте в муке. Положите на противень лук и морковь, мясо, петрушку, немного тимьяна, чеснок и растительное масло. Запекайте мясо в духовке при температуре 170 градусов Цельсия, чтобы оно не слишком зарумянилось. Через 30 минут переверните мясо и сбрызните вином. Запекайте мясо еще около 2-х часов, пока оно не будет готово. Снимите мясо с противня и не давайте остыть.

Растопите в сотейнике масло, положите ломтики яблока и тушите на медленном огне, пока они не станут бледно-золотистыми и прозрачными с обеих сторон. Вылейте в сотейник сок, в котором жарилось мясо, добавьте яичные желтки, которые будут служить связующей основой соуса, и взбейте миксером. Поставьте соус на водяную баню, чтобы он не остыл.

Перед подачей на стол нарежьте мясо ломтиками и уложите его на середину подогретой овальной сервировочной тарелки. С одной стороны от мяса уложите ломтики яблока. Попробуйте соус на соль и перец и полейте им мясо.

ANA MARIA CALERA
COCINA CASTELLANA

ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ СО СЛИВАМИ

Самыми подходящими для тушения частями говядины являются рулька, лопатка и нога.

На 4 — 6 порций

говядины для тушения, нарезанной ломтями толщиной 3,5 см	1 кг
крупных крепких слив	1 кг
сухого красного вина	1/4 л
меда (по вкусу)	1 — 2 ст. л.
сливочного масла	30 г
растительного масла	2 — 3 ст. л.
луковиц среднего размера, нарезанных кружочками	3
молотого душистого перца	1 ч. л.
красного винного уксуса	2 ст. л.
йогурта или сметаны	1/4 л
кукурузной муки, разведенной в 4 ст. л. воды (по вкусу)	1 — 2 ст. л.
соль	

Сложите сливы в сотейник, залейте вином и медом (если используется) и тушите до размягчения, около 5 минут. Слейте жидкость со слив и сохраните ее. Когда сливы остынут, очистите их от косточек.

Влейте в сковороду 2 ст. л. растительного масла, растопите в нем сливочное масло и обжарьте куски мяса. Переложите мясо в стеклянную кастрюлю. В той же сковороде, добавив при необходимости еще немного растительного масла, обжарьте лук, пока он не станет мягким. Положите лук в мясо. Ополосните сковороду жидкостью, в которой варились сливы, и залейте этим соусом мясо. Добавьте душистый перец и винный уксус и тщательно перемешайте.

Закройте кастрюлю крышкой и тушите жаркое в духовке при температуре 180 градусов Цельсия около 1,5 часов, пока мясо не станет мягким. За 15 минут до подачи на стол добавьте йогурт или сметану, всыпьте в подливу кукурузную муку, чтобы она стала гуще (по вкусу), посолите по вкусу и сложите в кастрюлю поверх мяса сливы. Закройте крышкой и тушите еще 15 минут.

NANCY ALBRIGHT
RODALE'S NATURALLY GREAT FOODS COOKBOOK

МИНДАЛЬНЫЕ ЛЕПЕШКИ С СОУСОМ ИЗ БАРАНИНЫ

Losanges d'Amandes en Sauce

Миндаль, используемый в этом блюде, должен быть совершенно сухим, поэтому лучше бланшировать его накануне приготовления блюда.

На 4 порции

миндаля бланшированного	250 г
тонко смолотых подрумяненных хлебных крошек	250 г
сахарной пудры	100 г
ванильного сахара	2 ч. л.
яиц взбитых	5
пекарского порошка	2 ч. л.
молотой корицы	1/2 ч. л.
воды, ароматизированной цветками апельсинового дерева	1 ст. л.
сливочного масла, нарезанного мелкими кусочками	60 г

Соус из баранины

нежирной баранины для тушения, нарезанной мелкими кусочками	500 г
шафран в порошке	
палочка корицы длиной 2,5 см	
сливочного масла	30 г
соль	
сахара	около 2 ст. л.
воды, ароматизированной цветами апельсинового дерева	1 ст. л.

Для приготовления соуса сложите куски баранины в стеклянную кастрюлю, добавьте щепотку шафрана, палочку корицы и сливочное масло. Залейте мясо водой, добавьте щепотку соли, доведите воду до очень слабого кипения и варите 1 час. Время от времени проверяйте уровень жидкости и при необходимости доливайте воду, чтобы мясо было покрыто.

Когда мясо станет мягким, снимите кастрюлю с огня и не давайте остыть. Добавьте в соус сахар по вкусу и воду апельсиновых цветов. Продолжайте кипятить соус, чтобы уварить его как можно сильнее.

Пока соус варится, приготовьте миндальные лепешки. Мелко смелите миндаль. Если он не совсем сухой, поставьте его на несколько минут в духовку, нагретую до 220 градусов Цельсия. Затем добавьте подрумяненные хлебные крошки, сахарную пудру и ванильный сахар, пекарский порошок, корицу, воду апельсиновых цветов и взбитые яйца. Тщательно перемешайте. Смажьте противень сливочным маслом и ровным слоем выложите на него ореховую массу, тщательно разравнивая ложкой. Посыпьте сверху кусочками сливочного масла и выпекайте в духовке при температуре 180 градусов Цельсия в течение 45 минут, пока масса не покроется темно-золотистой корочкой. Достаньте противень из духовки и нарежьте ромбиками. Дайте лепешкам остыть.

Выложите кусочки мяса на сервировочную тарелку и разложите вокруг миндальные лепешки. Полейте соусом, сильно уваренным и очень горячим.

FATIMA-ZOHRA BOUAYED
LA CUISINE ALGÉRIENNE

БАРАНЬЯ НОГА С ГОРЧИЦЕЙ И АНАНАСАМИ

На 6 — 10 порций

одна баранья нога весом 2,5 — 4 кг с удаленной тазовой костью	
ананаса, мелко нарубленного и измельченного в пюре с помощью кухонного комбайна или миксера	300 г
соль и свежемолотый перец	
дижонской горчицы	1 ст. л.
сливочного масла	60 г

Посолите и поперчите баранью ногу с обеих сторон. Отрежьте кусок бечевки длиной 1,5 м и свяжите баранину так, чтобы кусок мяса был компактным и нигде не свешивались полоски мяса. Легче всего сделать это так: обвяжите бечевку вокруг голени и несколько раз обмотайте ею свободный конец мяса, надежно закрепив конец бечевки. После каждого витка привязывайте бечевку к первоначальному узлу.

Выжмите на сите сок из ананасового пюре и перелейте его в небольшую миску. Постарайтесь выжать из мякоти как можно больше сока.

Положите баранью ногу на подставку в утятницу и обжаривайте в духовке при температуре 230 градусов Цельсия около 15 минут. Затем убавьте огонь до 190 градусов Цельсия и продолжайте жарить еще 1 1/4 — 1 1/2 часа, или же по вкусу. Проверяйте температуру внутри мяса с помощью мясного термометра. Если термометр показывает 54 — 57 градусов Цельсия, мясо еще сырое; 60 — 65 градусов Цельсия — средняя готовность; если температура выше, мясо готово. Когда баранья нога будет готова, достаньте ее из духовки, переложите на разделочную доску и оставьте не менее чем на 15 минут.

Слейте из утятницы излишки жира, добавьте к оставшемуся соку 1/4 л воды. Поставьте утятницу на средний огонь и деревянной ложкой тщательно соскоблите с дна и стенок весь приставший коричневый осадок. Когда утятница станет чистой, перелейте ее содержимое в сотейник среднего размера. Уварите соус наполовину и добавьте ананасовый сок. Уварите еще наполовину. Соус должен быть густым, как сироп. Добавьте горчицу, уменьшите огонь до совсем слабого и добавьте сливочное масло. Влейте в соус весь сок, который вытек из мяса на разделочную доску. Снимите кастрюлю с огня, посолите и поперчите по вкусу. Подогрейте порционные тарелки, налейте в них соус и положите сверху ломтики баранины. Тотчас же подавайте на стол.

MICHELE URVATER AND DAVID LIEDERMAN
COOKING THE NOUVELLE CUISINE IN AMERICA

БАРАНИНА С МИНДАЛЕМ

Cordero con Almendras

На 6 порций

баранья нога весом 1 кг, нарезанная полосками длиной 5 см и обвалянная в муке	
миндаля, бланшированного, мелко нарубленного и обжаренного	100 г
лярда	125 г
головка чеснока, мелко нарубленного	1
лука, мелко нарубленного	200 г
помидоров, очищенных от кожуры, семечек и мелко нарубленных	200 г
бренди	80 мл
сухого белого вина	150 мл
волокон шафрана	12
нарубленной петрушки	1 ст. л.
тимьян	
соль	
белый перец	

Разогрейте в сотейнике лярд, добавьте чеснок, лук и куски баранины. Обжаривайте на медленном огне 10 минут, пока мясо не начнет подрумяниваться, затем добавьте помидоры. Тщательно перемешайте и влейте бренди и вино. Через минуту влейте 1 л воды. Истолките в ступке половину миндаля с шафраном, петрушкой и щепоткой тимьяна; когда вода закипит, всыпьте миндаль в кастрюлю. Посолите, поперчите и варите до готовности, около 30 минут. Посыпьте баранину сверху оставшимся миндалем. Подержите кастрюлю на огне еще несколько минут, чтобы миндаль сварился, и подавайте на стол очень горячим.

CARLOS DELGADO (EDITOR)
CIEN RECETAS MAGISTRALES

ШАШЛЫК ПО-ИНДОНЕЗИЙСКИ С АРАХИСОВЫМ СОУСОМ

Лимонную траву, листья карри и мякоть тамаринда можно купить в продуктовых магазинах, специализирующихся на восточной кухне. Чтобы приготовить тамариндовый сок, замочите кусочек мякоти тамаринда величиной с арахис в 125 мл теплой воды до размягчения. Процедите жидкость через сито и тщательно разомните тамаринд деревянной ложкой.

Чтобы приготовить жареные луковые хлопья, сильно разогрейте на сковороде арахисовое или кокосовое масло в таком количестве, чтобы оно полностью покрыло лук. Окуните в масло готовый сушеный лук и тотчас же снимите сковороду с огня. Достаньте лук широким рыбным ножом прежде, чем он пригорит, и просушите на салфетке. В соусах для индонезийских блюд обжаренный и молотый арахис

всегда можно заменить арахисовым маслом с кусочками орехов. Однако в результате такой замены блюдо потеряет часть аромата, поэтому лучше все-таки приложить усилия и приготовить арахис самим.

На 4 порции

вырезки или бараньей ноги без костей, нарезанной кубиками размером 1 см	500 г
соли	1/2 ч. л.
зубчиков чеснока, раздавленного и мелко нарубленного	2
тамариндового сока (по вкусу)	1 ч. л.
темного соевого соуса	2 ст. л.
испанской луковицы, натертой	1/2
лимонного сока	3 ч. л.

Арахисовый соус

сырого арахиса, обжаренного на смазанной маслом сковороде в верхней части печи до коричневого цвета и крупно смолотого, или 125 г арахисового масла с кусочками орехов	125 г
испанская луковица, натертая или измельченная в мясорубке	1
густого кокосового молока (*см. стр. 164*)	1/4 л
коричневого сахара	1 ст. л.
молотого перца чили	1 ч. л.
стебелек лимонной травы, мелко нарезанный, или полоска тонко срезанной лимонной цедры длиной 2,5 см	1
карри или 1/2 чайной л. порошка карри	1/2 листа
соль и перец	

Гарнир

жареные луковые хлопья	
сок лимона или лайма	

Сначала приготовьте арахисовый соус: смешайте все компоненты, добавьте соль и перец по вкусу и доведите до кипения. Если соус слишком густой, добавьте воды. Снимите соус с огня и не давайте ему остыть; тем временем приготовьте шашлык.

Приготовьте маринад: смешайте все компоненты шашлыка, за исключением мяса. Замочите в маринаде кусочки мяса не менее чем на 30 минут. Затем наденьте мясо на шампуры, оставив свободный конец длиной 7,5 см, чтобы можно было держать шампур. Жарьте мясо 10 — 15 минут, поливая его остатками маринада. Лучше всего жарить мясо в мангале для барбекю на слабом огне, хотя можно жарить и на газу или в сильно нагретом электрическом гриле, и даже на сковороде в верхней части печи.

Уложите шампуры с шашлыком на большое подогретое блюдо и полейте арахисовым соусом. Украсьте луковыми хлопьями и сбрызните соком лимона или лайма. Гости будут брать шампуры с шашлыком сами.

ROSEMARY BRISSENDEN
SOUTH EAST ASIAN FOOD

МЯСНЫЕ ТЕФТЕЛИ С ВИШНЯМИ

Lahma bil Karaz

Пита — это ближневосточный бездрожжевой хлеб; его можно купить в магазинах деликатесов или в продуктовых магазинах, специализирующихся на восточной кухне.

Для этого блюда следует по возможности использовать свежие черные вишни без косточек. Если их нет, можно использовать консервированные вишни или варенье из черных вишен; при этом не нужно брать сахар, указанный в рецепте, так как консервированные вишни достаточно сладки сами по себе.

На 6 порций

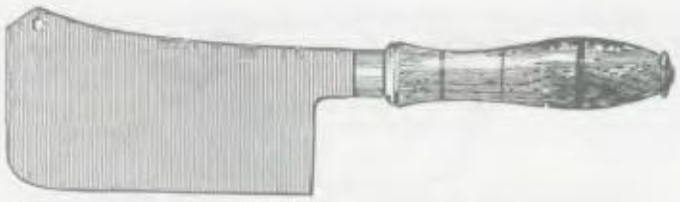
нежирной телятины или баранины, рубленой	1 кг
кислых вишен или морели, очищенных от косточек	500 г
соль и черный перец	
тертого мускатного ореха	1/2 ч. л.
молотой корицы	1/2 ч. л.
растительного масла	80 мл
сахар	
лимонный сок	
питы, разрезанной пополам вдоль, или 6 тонких ломтиков белого хлеба без корки	3

Разомните мясо руками, чтобы придать ему однородную пастообразную консистенцию. Посолите, поперчите, добавьте специи и еще раз разомните руками. Слепите из мяса тефтели в виде небольших шариков и слегка обжарьте их в растительном масле, встряхивая сковороду, чтобы тефтели подрумянивались со всех сторон.

Если вы используете свежие вишни, отварите их в большой кастрюле в очень малом количестве воды; при использовании консервированных вишен или варенья их варить не надо, только добавьте лимонный сок по вкусу. В соответствии с кислотой или сладостью вишен добавьте сахар или лимонный сок или то и другое. Положите в кастрюлю с вишнями мясные тефтели и тушите на слабом огне 10 минут до готовности; когда вишни станут мягкими, разомните их вилкой. Дайте сахару, содержащемуся в соусе, немного карамелизоваться; однако если это произойдет прежде, чем мясные тефтели сварятся, а фрукты размягчатся, добавьте воды. Остудите.

Уложите на тарелки половинки питы мягкой стороной вверх или ломтики хлеба. Положите на каждый ломтик несколько мясных тефтелей и полейте вишневым соусом.

CLAUDIA RODEN
PICNIC



СВИНЫЕ БИФШТЕКСЫ В СОУСЕ ИЗ ИНЖИРА

Для придания соусу желаемой консистенции в него часто добавляют различные пюре. В этом блюде инжир размягчают в портвейне и сливочном масле и готовят из него пюре. Это пюре добавляют в соус к свинине, чтобы сделать его гуще.

Не используйте для приготовления этого блюда края свиного филе; заморозьте их и в дальнейшем добавьте в какую-либо начинку.

На 4 порции

свиного филе (наружную тонкую кожицу срезать, нарезать мясо поперек ломтями толщиной 2,5 см и обрезать заостренные края)	1 кг
сушеного инжира, нарезанного на 4 — 6 кусков	4
светлого портвейна	2 ст. л.
соль и перец	
сливочного масла	100 г
красного винного уксуса	2 ст. л.
мелко нарезанного шалота	1 ст. л.
двойных сливок	1/4 л

Залейте кусочки инжира портвейном и замочите на 45 минут. Затем переложите инжир и порвейн на небольшую сковородку, добавьте щепотку соли, 15 г сливочного масла и 2 ст. л. воды. Закройте крышкой и тушите на слабом огне около 20 минут. Инжир должен стать мягким и впитать почти всю жидкость. Измельчите инжир в кухонной мельнице или кухонном комбайне; добавьте в пюре 30 г сливочного масла.

Слегка посолите и поперчите каждый кусок свинины. Растопите на среднем огне 40 г сливочного масла в большой сковороде диаметром 30 см. Когда масло станет горячим, положите в него куски свинины и обжарьте в течение 5 минут с каждой стороны. Не пережарьте мясо, иначе оно высохнет. Снимите мясо со сковороды, переложите на тарелку, накройте фольгой и не давайте остыть.

Налейте в сковороду уксус, добавьте шалот и 15 г сливочного масла. Соскребите все приставшие к стенкам частицы соуса. Добавьте сливки и сок, выделившийся из жареной свинины. Варите соус на медленном огне около 1 минуты. Выключите огонь и добавьте в соус пюре из инжира. Посолите и поперчите по вкусу. Протрите соус сквозь сито, переложите в небольшую кастрюлю и нагревайте еще около 1 минуты.

Перед подачей на стол поместите ложку соуса в середину нагретой тарелки и положите сверху свиной бифштекс.

MICHÈLE URVATER AND DAVID LIEDERMAN
COOKING THE NOUVELLE CUISINE IN AMERICA

СВИНЫЕ БИФШТЕКСЫ

Noisettes de Porc Sonoma Valley

На 4 порции

свиного филе без костей и жира, нарезанного на 8 ломтиков толщиной 1 см	600 г
бескосточкового винограда, очищенного от кожуры и замоченного на ночь в 350 мл рислинга	250 г
соль и перец	
муки	30 г
сливочного масла	90 г
телячьего бульона (*см. стр. 166*)	350 мл

Слейте виноград и оставьте 125 мл жидкости, в которой он замачивался. Посолите и поперчите ломтики свинины и слегка обваляйте их в муке. Нагрейте тяжелую сковороду и растопите в ней 30 г сливочного масла. Обжаривайте ломти свинины по 3 — 4 минуты с каждой стороны до золотисто-коричневого цвета. Переложите их на нагретую тарелку и слейте со сковороды излишек жира.

Ополосните сковороду оставленным вином и уварите жидкость на одну треть. Добавьте бульон и продолжайте уваривать, пока соус немного не загустеет. Посолите и поперчите по вкусу. Нарежьте мелкими кусочками 30 г сливочного масла и вбейте эти кусочки в соус.

На другой сковороде растопите оставшееся сливочное масло и осторожно обжарьте в нем виноград. Слейте жидкость и положите виноград в горячий соус.

Перед подачей на стол поместите на каждую тарелку по два ломтика свинины. Полейте сверху соусом, положите виноград и тотчас же подавайте на стол.

WOLFGANG PUCK
WOLFGANG PUCK'S MODERN FRENCH COOKING

ФАРШИРОВАННАЯ СВИНАЯ НОГА ВО ФРУКТОВОМ СОУСЕ

На 10 — 12 порций

свиная нога весом 3,5 — 5,5 кг, без кости	
сушеного инжира	175 г
кураги, нарезанной на кусочки	90 г
смородины или изюма	90 г
каштанов, очищенных и мелко нарезанных	350 г
миндаля, бланшированного	75 г
соль и перец	
телячьей глазури (*см. стр. 166*)	175 г
сливочного масла, разделенного на 8 кусочков	125 г

Посолите и поперчите свинину изнутри и снаружи. Смешайте в миске фрукты и орехи. Начините фруктовой смесью сви-

ную ногу. Перевяжите свиную ногу крепкой бечевкой. Положите ее на подставку и поместите в утятницу. Обжарьте свинину в духовке при температуре 200 градусов Цельсия в течение 3 — 4 часов, пока температура внутри мяса по показаниям мясного термометра не достигнет 74 градусов Цельсия. Достаньте свинину из духовки, положите на разделочную доску и отставьте, а сами приготовьте соус.

Ложкой достаньте из свиной ноги около одной четверти начинки и измельчите ее в кухонном комбайте. Переложите измельченную начинку в кастрюлю и залейте телячьей глазурью. Перемешайте на среднем огне. При постоянном перемешивании кусок за куском добавьте сливочное масло, пока оно полностью не соединится с соусом. Снимите кастрюлю с огня, посолите и поперчите.

Перед подачей снимите со свиной ноги бечевку. Нарежьте мясо ломтиками толщиной 5 мм. Влейте в соус сок, оставшийся на разделочной доске, и положите соус рядом с мясом.

MICHELE URVATER AND DAVID LIEDERMAN
COOKING THE NOUVELLE CUISINE IN AMERICA

СВИНАЯ ЛОПАТКА С ДЫНЕЙ

Varkensschouder met Meloen

Подавайте это блюдо с отварным рисом и грибами или же с зеленой фасолью и салатом; оно хорошо сопровождается легким розовым вином.

На 4 порции

свиная лопатка весом	1 кг
небольшая зеленая или зимняя белая дыня, очищенная от кожуры, нарезанная на ломти и затем на толстые кусочки (сок сохранить)	1
зубчиков чеснока, раздавленных	2
сок	1 лимона
соль и перец	
мелко нарезанного розмарина	1 ч. л.
сливочного масла (или 8 ст. л. оливкового масла)	125 г
воды или сухого белого вина	1/4 л
рома	125 мл

Накануне приготовления этого блюда (или в то же утро) натрите мясо чесноком и лимонным соком. Посыпьте солью, перцем и розмарином и оставьте на 30 минут. Разогрейте в сковороде сливочное или оливковое масло и обжарьте мясо со всех сторон, часто поливая его выделяющимся соком; время от времени понемногу добавляйте в сковороду воду или вино. Приблизительно через 30 минут, когда мясо зарумянится, снимите его с огня и поставьте в прохладное место. Когда мясо остынет, будет легче снять с него весь жир. Снимите с сока весь застывший жир.

На следующий день (или вечером) накройте мясо крышкой и отварите на слабом огне в соке, с которого снят жир, в течение 30 минут, пока мясо не станет мягким. За 15 минут до готовности полейте мясо дынным соком и положите в кастрюлю вокруг мяса кусочки дыни. Перед тем как снять мясо с огня, нагрейте ром, залейте им мясо и подожгите. Когда пламя погаснет, подавайте на стол.

HUGH JANS
BISTRO KOKEN

СВИНОЕ ФИЛЕ С ЯБЛОКАМИ

Lomo de Cerdo con Manzanas

Чтобы яблоко после очистки не потемнело, опустите его в 1 л воды, подкисленной соком двух лимонов.

На 4 порции

свиного филе	750 г
яблок, очищенных от кожуры, сердцевины и нарезанных на 8 ломтиков (сердцевины сохранить)	500 г
растительного масла	3 ст. л.
луковица, нарезанная кружочками	1
морковь, нарезанная кружочками	1
лаврового листа	1/2
соль	
горошин перца	3
пива	1/2 л
сухого белого вина	175 мл
сахара	50 г
муки	2 ст. л.
сливочного масла	50 г

Срежьте со свинины жир и растопите его в сковороде с растительным маслом. Перелейте растопленный жир в стеклянную кастрюлю, положите туда свинину, лук, морковь, лавровый лист, немного соли и горошинки перца. Поставьте кастрюлю в духовку, нагретую до 220 градусов Цельсия. Приблизительно через 30 минут, когда мясо равномерно зарумянится со всех сторон, добавьте пиво и сердцевины яблок (без семечек). Закройте кастрюлю крышкой, убавьте температуру до 180 градусов Цельсия и тушите 1 1/2 часа.

Положите ломтики яблок в форму для пирога, сбрызните вином, посыпьте сахаром, мукой и кусочками сливочного масла. Поставьте яблоки в духовку и запекайте около 20 минут до золотистого цвета. Когда свинина будет готова, достаньте ее из духовки и дайте немного постоять. Слейте соус и не давайте ему остыть. Перед подачей на стол нарежьте свинину на ломти и разложите на сервировочную тарелку. Залейте соусом и украсьте по краям кусочками яблок.

ANA MARIA CALERA
COCINA CASTELLANA

ЛОМТИКИ СВИНИНЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Côtes de Porc aux Pruneaux

На 4 порции

ломтиков свинины толщиной 2,5 см	4
чернослива	250 г
чая или кипящей воды	3/4 л
растительного масла	1 ст. л.
сливочного масла	15 г
муки	20 г
сухого белого вина	1/4 л
телячьего или куриного бульона (*см. стр. 166*)	1/4 л
зубчик чеснока, раздавленный	1
ароматический букет	1
соль и перец	
нарезанной петрушки	1 ст. л.

Маринад

белого вина	125 мл
ароматический букет	1
луковица, крупно нарезанная	1
морковь, крупно нарезанная	1
горошин перца, слегка раздавленных	6
растительного масла	1 ст. л.

Соедините все компоненты маринада и замаринуйте ломтики свинины при комнатной температуре на 4 — 12 часов, время от времени переворачивая их, или в холодильнике на 1 — 2 дня. Залейте чернослив кипятком или чаем, закройте крышкой и замочите приблизительно на 3 часа.

Слейте маринад со свинины, промокните мясо и сохраните маринад и овощи. В сковороде или неглубокой кастрюле разогрейте сливочное и растительное масло и обжарьте ломтики свинины с обеих сторон. Достаньте мясо из сковороды, положите туда лук и морковь из маринада и слегка обжарьте до размягчения. Посыпьте овощи мукой и тушите при помешивании, пока они не подрумянятся. Добавьте жидкий маринад и вино и доведите до кипения. Влейте бульон, положите чеснок и ароматический букет, посолите и поперчите. Положите куски свинины обратно на сковороду. Слейте воду с чернослива, положите чернослив на сковороду, закройте крышкой и тушите 35 — 45 минут, пока мясо не станет мягким.

Переложите мясо на сервировочную тарелку или на порционные тарелки и положите сверху чернослив. Процедите соус. При необходимости уварите его, чтобы он покрывал ложку тонким слоем, посолите и поперчите по вкусу и полейте им свинину. Перед подачей на стол посыпьте свинину петрушкой.

ANNE WILLAN
LA VARENNE'S PARIS KITCHEN

ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ С МАНГО

Подавайте это жаркое с печеным ямсом или коричневым рисом.

На 4 порции

свиной лопатки или окорока, нарезанного полосками толщиной 5 мм и шириной 1 см	500 г
небольших манго общим весом около 1 кг, очищенных от кожуры и нарезанных ломтиками	4
сока лайма	4 ст. л.
соли	1 ч. л.
свежесмолотый черный перец	
арахиса, крупно нарубленного	150 г
жидкого арахисового масла	3 ст. л.
зубчиков чеснока, мелко нарезанного	2
зеленого лука, тонко нарезанного	4 головки

Смешайте половину сока лайма, половину соли и щепотку перца и замаринуйте свинину в этом растворе на 30 минут. Смешайте оставшийся сок лайма, соль и щепотку перца и замаринуйте манго в этом растворе на 30 минут.

Слегка обжарьте арахис в арахисовом масле до светло-золотистого цвета. Достаньте арахис из сковороды и обсушите его салфеткой. На той же сковороде при непрерывном помешивании обжарьте чеснок и зеленый лук около 3-х минут, добавив при необходимости еще немного масла. Положите свинину и жарьте до тех пор, пока розовое масло полностью не потемнеет. Выложите манго поверх свинины, закройте сковороду крышкой и убавьте огонь. Тушите 5 — 10 минут, пока свинина не будет готова. Перед подачей на стол украсьте арахисом.

NANCY ALBRIGHT
RODALE'S NATURALLY GREAT FOODS COOKBOOK

СВИНИНА, ФАРШИРОВАННАЯ РЕВЕНЕМ

На 4 порции:

ревеня, мелко нарезанного	500 г
свиного филе, разрезанного на 4 куска и отбитого до очень тонких ломтиков	500 г
небольшая луковица, мелко нарезанная	1
крошек свежего белого хлеба	125 г
сухого сидра	300 мл
сливочного масла	90 г
соль и свежесмолотый черный перец	
сахара	1 ч. л.
муки	30 г

Смешайте ревень с нарезанным луком и хлебными крошками и смочите небольшим количеством сидра.

Положите начинку на каждый ломтик свинины и скатайте. Закрепите трубочку соломинкой для коктейля или свяжите ниткой.

Растопите на сковороде 60 г сливочного масла. Обжарьте свиные трубочки в горячем масле, чтобы они зарумянились со всех сторон. Переложите мясо в жаропрочную стеклянную кастрюлю, залейте оставшимся сидром, посолите, поперчите и посыпьте сахаром. Закройте крышкой и тушите в духовке при температуре 180 градусов Цельсия в течение 45 минут — 1 часа, пока свинина не станет мягкой.

Переложите свиные трубочки на нагретую сервировочную тарелку и не давайте им остыть. Растопите на сковороде оставшееся сливочное масло, добавьте муку и постепенно влейте сидр, оставшийся в кастрюле. Перемешайте соус, чтобы он приобрел однородную консистенцию, кипятите около 1 минуты и полейте соусом свиные трубочки.

PAMELA WESTLAND
A TASTE OF THE COUNTRY

БЕКОН С СУШЕНЫМИ ФРУКТАМИ

Schnitzen

Технология приготовления шницеля, традиционного блюда Эльзаса и Лотарингии, показана на стр. 84. Если бекон слишком соленый, авторы рекомендуют положить ломтики бекона в холодную воду, довести до кипения и варить на медленном огне 2 — 3 минуты, затем слить кипяток, ополоснуть в холодной воде и снова тщательно слить воду. Чтобы легче было покрыть фрукты карамелью, перед снятием с огня разведите карамель небольшим количеством горячей воды. Для растворения карамели, оставшейся в кастрюле, можно воспользоваться не бульоном, а таким же количеством сухого белого вина и при необходимости добавлять еще немного вина в блюдо для увлажнения его при тушении.

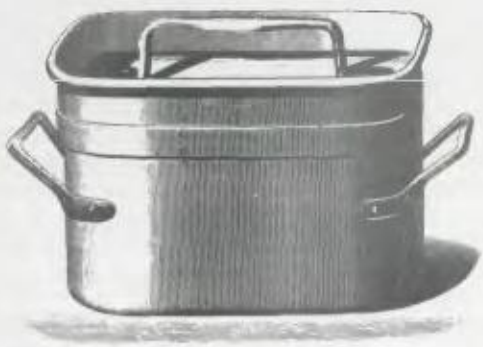
На 6 порций

сырого бекона без кожи, нарезанного толстыми ломтиками	300 г
сушеных груш, замоченных на ночь в холодной воде (воду слить)	150 г
сушеных яблок, замоченных на ночь в холодной воде (воду слить)	150 г
сахара	60 г
воды	2 ст. л.
телячьего бульона (*см. стр. 166*)	около 1/4 л
картофеля, нарезанного четвертинками	750 г
соль и перец	

Приготовьте жидкую карамель: нагревайте сахар с водой в небольшой кастрюле до полного растворения сахара, затем кипятите сироп, пока он не станет золотисто-коричневым. Снимите кастрюлю с огня, положите туда яблоки и груши и перемешайте, чтобы фрукты равномерно покрылись карамелью. Положите в кастрюлю ломтики бекона и посыпьте сверху яблоками и грушами. Растворите в бульоне карамель, оставшуюся в кастрюле, и залейте ею бекон и фрукты. Закройте кастрюлю крышкой и тушите 35 — 45 мниут. Свинина и фрукты должны свариться почти до готовности.

Положите в кастрюлю картофель, посолите и поперчите. Закройте крышкой и тушите еще 30 минут, пока картофель не станет мягким. Если блюдо кажется сухим, добавьте во время приготовления еще немного бульона; картофель и фрукты в готовом блюде должны быть сочными, но не превращаться в суп. Попробуйте и при необходимости еще посолите и поперчите. Подавайте все вместе на сервировочной тарелке или, по желанию, перемешайте картофель и фрукты и положите сверху ломти бекона.

ANNE WILLAN AND L'ECOLE DE CUISINE LA VARENNE
FRENCH REGIONAL COOKBOOK



ПИРОГ ИЗ ОКОРОКА С КУРАГОЙ

На 2 порции

больших ломтика окорока толщиной 2,5 см	2
кураги, замоченной в холодной воде на 12 часов (воду слить)	250 г
сливочного масла	15 г
перец	
кишмиша	30 г
телячьего бульона (*см. стр. 166*)	300 мл
картофелин, нарезанных тонкими ломтиками	6

Разогрейте масло на сковороде и обжарьте в нем окорок, чтобы он слегка зарумянился с обеих сторон. Положите окорок в форму для пирога. Разложите поверх окорока курагу, с которой слили воду. Слегка посыпьте фрукты перцем, добавьте кишмиш и залейте бульоном. Положите сверху ломтики картофеля и накройте форму непромокаемой бумагой. Выпекайте в духовке при температуре 180 градусов Цельсия в течение 1 часа. Подавайте блюдо горячим.

PAUL DINNAGE
THE BOOK OF FRUIT AND FRUIT COOKERY

БАРАНЬЯ ПЕЧЕНЬ С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ

Подавайте это блюдо с коричневым рисом, обжаренным в сливочном масле с петрушкой, и со свежим зеленым салатом.

На 4 порции

бараньей печени, нарезанной мелкими тонкими полосками	750 г
красной смородины	250 г
сливочного масла	40 г
луковица среднего размера, мелко нарезанная	1
сухого красного вина	150 мл
мелко нарезанного тимьяна	1 ст. л.

Растопите в толстостенной сковороде на сильном огне 30 г сливочного масла. Положите в масло половину нарезанной полосками печени и быстро обжарьте. Достаньте печень из масла и отложите в сторону; повторите то же самое с оставшейся печенью. Убавьте огонь и дайте сковороде немного остыть. Растопите оставшееся сливочное масло. Положите в масло лук и жарьте до размягчения. Влейте вино, немного увеличьте огонь и доведите вино до кипения, перемешивая и соскребая со стенок и дна сковороды все приставшие кусочки. Добавьте в соус красную смородину и тимьян, положите обратно печенку. Закройте крышкой и тушите на очень слабом огне 10 минут.

GAIL DUFF
PICK OF THE CROP

СВИНЫЕ ПОЧКИ С ПЕРСИКАМИ

Ratsherrn-Platte

На 4 порции

свиных почек, нарезанных пополам, очищенных от сердцевины и нарезанных тонкими ломтиками	350 — 400 г
персиков, очищенных от кожуры, косточек и нарезанных ломтиками	2 — 3
мандаринов, очищенных от кожуры и нарезанных поперечными ломтиками	1 — 2
лярда или топленого свиного жира	30 г
муки	1 ст. л.
сметаны	125 мл
соль	
сливочное масло	

Разогрейте лярд или топленый свиной жир и быстро обжарьте почки (в течение 3 — 4 минут), затем достаньте их и не давайте остыть. Сделайте заправку для соуса: обжарьте муку в растопленном жире. Добавьте сметану и посолите. Положите почки в соус, чтобы они проварились, затем уложите их на сервировочную тарелку. Разогрейте сливочное масло и быстро обжарьте персики и мандарины. Украсьте почки фруктами и подавайте на стол.

URSULA GRÜNINGER
COOKING WITH FRUIT

ЖАРЕНАЯ КРОВЯНАЯ КОЛБАСА С ЯБЛОКАМИ

Morcillas Salteadas con Manzanas

На 4 порции

кровяной колбасы	1 кг
яблок, очищенных от кожуры и нарезанных крупными кусками	6
сливочного масла	60 г
соль и перец	
белого винограда, очищенного от кожицы	125 г

Наколите кровяную колбасу иглой, чтобы она не лопнула. Обжарьте ее на сковороде в половине сливочного масла около 10 минут; колбаса должна хорошо прожариться. В другой сковороде растопите оставшееся масло и, когда оно разогреется, обжарьте яблоки. Если сковорода слишком мала, чтобы уместить все яблоки, обжаривайте их по нескольку штук за раз.

Выложите яблоки слоем на нагретую сервировочную тарелку. Посолите и поперчите. Положите сверху кровяную колбасу. В последний момент перед подачей на стол разогрейте на сковороде виноград и уложите его поверх кровяной колбасы.

ANA MARIA CALERA
COCINA CASTELLANA

ТЕМНЫЕ АНГЕЛЫ

На 4 порции

ягод чернослива, замоченных в воде и очищенных от косточек	16
орешков соленого миндаля, разделенных пополам	8
соль	
кайеннский перец	
ломтиков бекона без кожи	2
сливочного масла	30 г
ломтиков белого хлеба без корки	4

Замените косточки чернослива половинками соленого миндаля. Посолите чернослив и поперчите кайеннским перцем. Заверните чернослив в ломтики бекона, при необходимости подрезая ломтики до нужной величины. Наколите оберну-

тый беконом чернослив на шампур и положите в гриль. Нагрейте четыре тарелки. Растопите на сковороде масло и обжарьте хлеб, чтобы он стал хрустящим. Поместите хлеб на нагретые тарелки и положите на каждый ломтик четыре горячие ягоды чернослива в беконе. Тотчас подавайте на стол.

OSWELL BLAKESTON
COOKING WITH NUTS

АЙВА, ФАРШИРОВАННАЯ ГОВЯДИНОЙ ИЛИ ТЕЛЯТИНОЙ

Dyuli, Pulneni s Meso

На 8 порций

спелой айвы со срезанными верхушками со стороны черенка (верхушки сохранить)	8 штук
говядины или свинины рубленой	400 г
лука, мелко нарезанного	50 г
растительного масла (или 100 г сливочного)	100 мл
паприки	1 ч. л.
молотой корицы	1/4 ч. л.
соль	
горячий говяжий или телячий бульон (*см. стр. 166*) или вода	
сахара	1 — 2 ч. л.
томатного сока	80 мл
яичных желтков, взбитых	2

Острым ножом и крепкой ложкой удалите сердцевину и семена из каждой айвы, оставляя неповрежденным основание плода. Удалите также все твердые части, окружающие сердцевину, чтобы отверстие получилось достаточно большим и айву можно было наполнить мясной начинкой.

Для приготовления начинки обжарьте лук в растительном или сливочном масле, добавьте мясо с паприкой, корицей и небольшим количеством соли. Обжарьте мясной фарш при перемешивании, пока не испарится почти вся жидкость со сковороды. Попробуйте и при необходимости посолите еще. Начините айву этим фаршем, закройте срезанными верхушками и поставьте айву вертикально на большой противень или сковороду. Залейте бульоном или водой до одной трети высоты айвы, добавьте сахар и чуть подсоленный томатный сок.

Закройте противень крышкой и поставьте в верхнюю часть печи на средний огонь приблизительно на 30 минут или запекайте в духовке при температуре 180 градусов Цельсия в течение 45 минут. Айва считается готовой, когда она стала мягкой, но не разваливается, а объем сока в сковороде уменьшается менее чем до половины первоначального.

Перед подачей на стол разложите айву на порционные обеденные тарелки и не давайте остыть. Процедите сок со сковороды и постепенно влейте его в яичные желтки, все время помешивая. Затем перелейте этот соус в небольшую кастрюлю, поставьте на слабый огонь и подогрейте, но не доводите до кипения. Залейте фрукты соусом и тотчас же подавайте на стол.

M.TSOLOVA, V. STOILOVA AND SN. EKIMOVA
IZPOLZOUVANE NA ZELENCHOUTSITE I PLODOVETE V DOMAKINSTVOTO

ФАРШИРОВАННАЯ ПАПАЙЯ

Технология фарширования папайи показана на стр. 76. Автор рекомендует подавать папайю с томатным соусом. Для приготовления томатного соуса обжарьте мелко нарубленный лук в 1 столовой ложке оливкового масла, чтобы лук стал мягким, но не зарумянился. Добавьте 750 г мелко нарезанных спелых помидоров, два мелко нарезанных зубчика чеснока, 1 чайную ложку сушеного тимьяна, мелко нарезанный лавровый лист и, по вкусу, 1 — 2 ч. л. сахара. Посолите, поперчите и тушите 20 — 30 минут, пока помидоры не разварятся в густое пюре. Перед подачей на стол протрите соус через сито, продавливая его пестиком или деревянной ложкой.

На 6 порций

недоспелой папайи, очищенной от кожуры, разрезанной пополам и очищенной от семян	500 г
растительного масла	2 ст. л.
большая луковица, мелко нарезанная	1
зубчик чеснока, мелко нарезанный	1
нежирной говядины, рубленой	500 г
помидоров средней величины, очищенных от кожицы и мелко нарезанных	3
красный или зеленый перец чили, очищенный от семян и мелко нарезанный	1
соль и перец	
тертого сыра «пармезан»	4 ст. л.
несоленого сливочного масла, нарезанного мелкими кусочками	15 г

Положите половинки папайи в кипящую подсоленную воду и отварите их в течение 10 минут. Тщательно слейте воду и просушите папайи салфеткой. Разогрейте на сковороде масло, добавьте лук, чеснок и рубленую говядину. Обжаривайте 15 минут; время от времени перемешивайте, чтобы измельчить комочки мяса. Добавьте помидоры, перец чили, соль и перец по вкусу и тушите еще несколько минут, тщательно перемешивая, чтобы масса получилась однородной и густой. Уложите половинки папайи на смазанный жиром противень и наполните их мясным фаршем. Посыпьте натертым сыром и кусочками масла. Выпекайте в духовке при температуре 180 градусов Цельсия в течение 30 — 40 минут, пока папайя не станет совсем мягкой.

ELIZABETH LAMBERT ORTIZ
CARIBBEAN COOKING

МАНДАРИНОВАЯ НАЧИНКА

Технология приготовления мандариновой начинки показана на стр. 78. Чтобы кожица грецких орехов не придавала начинке горьковатый привкус, опускайте орехи по нескольку штук сразу в кипяток на 2 минуты, затем достаньте их, дайте остыть и пальцами снимите внутреннюю коричневую кожицу. Техника очистки каштанов показана на стр. 62.

Для фарширования гуся или индейки весом 5,5 кг

мандаринов, очищенных от кожуры, с удаленной белой прослойкой, разделенных на дольки (дольки нарезать пополам и удалить косточки)	3
сливочного масла	75 г
сельдерея (1/2 черешка — с листьями), нарезанных мелкими кубиками	2,5 черешка
грецких орехов, мелко нарезанных	90 г
крошек, приготовленных из белого хлеба 3-дневной давности	250 г
сушеного шалфея	1 ч. л.
мелко нарезанной петрушки	1 ст. л.
молока или воды (по вкусу)	1 1/2 — 3 ст. л.
соль и черный перец	
небольшой луковицы, мелко нарезанной	1/2
каштанов, очищенных от скорлупы, отваренных и мелко нарезанных	300 г
длиннозернистого риса, отваренного в подсоленной воде в течение 15 минут (воду слить)	160 г
сушеного тимьяна	1/2 ч. л.
тертого мускатного ореха	1/2 ч. л.
горячего куриного бульона (*см. стр. 166*)	80 мл

Растопите на небольшой сковороде на среднем огне 30 г сливочного масла. Когда пена на нем осядет, добавьте два мелко нарезанных черешка сельдерея и обжарьте их, непрерывно помешивая, в течение 5 минут. Добавьте грецкие орехи и жарьте еще 2 минуты. Снимите сковороду с огня и отставьте.

В большой миске смешайте хлебные крошки, шалфей и петрушку; по желанию можно увлажнить смесь молоком или водой. Посолите и поперчите.

На другой сковороде растопите на среднем огне оставшееся сливочное масло. Когда пена осядет, обжарьте в нем лук и оставшийся мелко нарезанный черешок сельдерея с листьями в течение 10 минут, чтобы овощи стали мягкими, но не подрумянились; затем переложите обжаренные овощи в миску с хлебными крошками, добавьте туда же каштаны, рис, тимьян и мускатный орех. Для увлажнения и связывания начинки влейте в нее горячий куриный бульон. Двузубой вилкой переложите обжаренные грецкие орехи с сельдереем в миску, добавьте нарезанные пополам дольки мандарина и тщательно перемешайте. Если вы предпочитаете, чтобы начинка была более влажной, добавьте в нее масло, в котором обжаривались сельдерей и грецкие орехи.

SUPERCOOK

ЗАПЕЧЕННАЯ ПАПАЙЯ

Papaja au Gratin

Для приготовления панировочных сухарей нарежьте ломтиками 60 г хлеба, срежьте корки и подсушите в духовке при температуре 180 градусов Цельсия в течение 20 минут до золотисто-коричневого цвета. Измельчите сухари, раскатав хлеб деревянной скалкой.

На 4 порции

неспелые папайи, очищенные от кожуры, разрезанные пополам, очищенные от семян и нарезанные кубиками	1 — 2
луковица, мелко нарезанная	1
сливочного масла	40 г
помидор, крупно нарезанный	1
мелко нарезанного базилика	1 ст. л.
соль и перец	
панировочных сухарей	30 г

Обжарьте лук в 15 г сливочного масла до золотисто-коричневого цвета. Добавьте помидор, базилик и папайю и тушите около 15 минут, пока папайя не будет готова. Посолите и поперчите по вкусу и переложите всю массу на жаропрочную тарелку. Посыпьте панировочными сухарями и кусочками оставшегося сливочного масла. Поставьте тарелку в духовку, нагретую до 190 — 200 градусов Цельсия и запекайте около 20 минут, до образования хрустящей румяной корочки.

E.NAKKEN-ROVEKAMP
EXOTISCHE GROENTEN EN VRUCHTEN

РИС С КАШТАНАМИ

Arròs amb Castanyes

На 6 порций

риса	700 г
сухих каштанов, замоченных в воде на 4 часа и отваренных в течение 2 минут до размягчения	500 г
соль	
свиных ребрышек, нарезанных мелкими кусочками	350 г
лярда	150 г
луковиц, мелко нарезанных	2
помидоров, очищенных от кожицы и мелко нарезанных	6
кедровых орехов	30 г
зубчиков чеснока	3
шафран в нитях	

Посолите свиные ребрышки и обжарьте их в глиняном горшочке с лярдом. Когда мясо подрумянится, добавьте лук; когда и он зарумянится, положите рис и помидоры. Влейте около 1 л кипящей воды. Закройте крышкой и варите 30 минут.

Растолките кедровые орехи с чесноком и щепоткой шафрана. Влейте в пряности немного жидкости из горшочка и переложите эту массу обратно в горшочек. За 10 минут до конца варки добавьте каштаны. Попробуйте на соль и подавайте к столу прямо в горшочке.

JOSEP LLANDOSA I GIRÓ
LA CUINA QUE TORNA

РИС С КИШМИШЕМ

Kabuni

Автор рекомендует подавать это албанское блюдо в качестве гарнира к цыпленку.

На 4 порции

риса	200 г
кишмиша	150 г
сливочного масла	60 г
куриного бульона (*см. стр. 166*)	600 мл
сахара	около 2 ст. л.
молотой корицы	1 ч. л.

Растопите на сковороде масло. Положите рис и обжаривайте его 1 — 2 минуты, непрерывно перемешивая, пока зерна не покроются маслом равномерно. Влейте бульон и доведите до кипения. Добавьте кишмиш и убавьте огонь. Закройте крышкой и варите на медленном огне около 25 минут. Рис должен стать мягким и впитать всю жидкость. Добавьте сахар по вкусу, молотую корицу и перед подачей на стол тщательно перемешайте.

KAY SHAW NELSON
THE EASTERN EUROPEAN COOKBOOK

АБРИКОСОВЫЙ ПЛОВ ПО-БОЛГАРСКИ

Pilaf s Maysif

Это блюдо можно сервировать и по-другому: добавить в вареный рис 100 г сливочного масла и подавать плов горячим. Если заменить курагу на 500 г яблок, запеченных и протертых через сито, то это блюдо превратится в столь же вкусный яблочный плов.

На 2 — 3 порции

кураги, замоченной в горячей воде на ночь под крышкой	200 г
длиннозернистого риса	40 г
воды	125 мл
сахара	175 г

Слейте воду с кураги и вылейте ее. Измельчите курагу на кухонной мельнице с самым мелким диском или в электрическом кухонном комбайне.

Положите рис в кастрюлю среднего размера, залейте водой, накройте крышкой и варите на медленном огне около 15 минут, пока вся вода не впитается и рис не станет мягким. Снимите кастрюлю с огня, добавьте сахар и введите пюре из кураги. Дайте остыть. Подавайте плов остуженным до комнатной температуры.

SONYA CHORTANOVA AND DR. NIKOLAY DZHELEPOV
NASHATA ISVETOVNATA KOUHNYA IIRATSIONALNOTO HRANENE

ТУРЕЦКИЙ ГОРОХ С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

Garbanzos con Piñones

Чтобы обжарить шафран, положите его в тяжелую сковороду и, перемешивая, нагревайте на среднем огне до коричневого цвета, около 1 — 2 минут.

На 6 порций

нута (турецкого гороха), замоченного на ночь в воде (воду слить)	500 г
кедровых орехов	100 г
соль	
растительного масла	4 ст. л.
луковица, мелко нарезанная	1
зубчиков чеснока, мелко нарезанных	2
веточка петрушки, мелко нарезанная	1
помидор, очищенный от кожицы и мелко нарезанный	1
шафрана в нитях, обжаренного	1/4 ч. л.

Положите турецкий горох в кастрюлю с кипящей подсоленной водой (вода должна покрывать горох), добавьте 2 ст. л. растительного масла и варите 2 — 3 часа, пока турецкий горох не станет мягким. Слейте турецкий горох и сохраните жидкость, в которой он варился. Разогрейте оставшееся растительное масло и обжарьте в нем лук, чеснок и петрушку, затем добавьте помидор. Когда все овощи обжарятся, влейте около 150 мл жидкости, в которой варился турецкий горох. Добавьте кедровые орехи и введите обжаренные овощи в вареный турецкий горох. Посыпьте обжаренным шафраном и варите 15 минут. Переложите блюдо на подогретую сервировочную тарелку и подавайте горячим.

MAGDALENA ALPERI
TRATADO COMPLETO DE COMIDAS Y BEBIDAS

ТУШЕНЫЕ ГРУШИ

Gruszki na Jarsyne

Для приготовления этого блюда используйте груши твердых сортов, такие как «конференс». Для приготовления овощного бульона мелко нарежьте морковь, лук-порей, лук репчатый и репу, положите их в кастрюлю с подсоленной водой и добавьте ароматический букет и раздавленный зубчик чеснока. Варите овощи 20 минут, затем слейте бульон и выбросьте овощи и ароматический букет.

На 4 порции

груш	1 кг
сливочного масла	30 г
муки	2 ст. л.
мясного бульона (*см. стр. 166*)	150 мл
овощного бульона	150 мл
сахара	1 ч. л.
соль	

Отварите груши в воде в течение 20 минут, пока они не начнут размягчаться. Очистите их от кожицы, разрежьте начетверо и удалите сердцевину. Растопите в кастрюле масло и обжарьте муку. Положите туда груши и залейте мясным и овощным бульоном. Добавьте сахар и щепотку соли и варите груши 15 минут, пока они не станут мягкими. Подавайте груши в соусе, в котором они варились.

IDA PLUCINSKA
KSIAZKA KUCHARSKA

ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ СО СМЕТАНОЙ И РЕВЕНЕМ

Buraki ze Smietana i Rabarbarem

Ревень можно заменить двумя кислыми яблоками. Это пюре хорошо подавать в качестве гарнира к жареному мясу.

На 6 порций

свекол среднего размера, очищенных от кожуры, натертых на крупной терке (сок сохранить отдельно)	5 — 6
ревеня, мелко нарезанного или натертого	250 г
муки	1 ст. л.
соль	
сахар	
сметаны	10 мл
мелко нарезанный свежий укроп	

Положите натертую свеклу в кастрюлю, влейте немного воды, закройте крышкой и тушите на сильном огне 5 минут. Добавьте ревень, уменьшите огонь и тушите под крышкой 15 минут. Смешайте свекольный сок с мукой, положите эту массу в кастрюлю со свеклой и ревенем и тушите еще немного. Посолите и добавьте сахара по вкусу. Добавьте сметану, перемешайте и посыпьте укропом.

ZOFIA CZERNY AND MARIA STRASBURGER
ZYWIENIE RODZINY

КАПУСТА С ЯБЛОКАМИ

Kapusta Swieza z Jablkami

На 6 порций

белокочанной капусты, нарезанной	1 кг
кислых яблок, очищенных от кожуры, сердцевины и натертых	350 г
соль	
луковица, нарезанная тонкими кружочками	1
лярда (или 3 ст. л. растительного масла)	30 г
муки	1 ст. л.
семян тмина	2 ч. л.
сахар	

Положите капусту в большую кастрюлю и посыпьте солью. Добавьте лук, влейте 300 мл воды и варите без крышки на сильном огне 7 минут.

В небольшой кастрюле растопите лярд или разогрейте растительное масло. Положите муку и, непрерывно перемешивая, обжарьте ее до золотисто-коричневого цвета. Снимите кастюлю с огня и продолжайте перемешивать, пока мука и масло не образуют однородную пасту. Добавьте эту пасту вместе с тмином к капусте. Тщательно перемешайте и тушите еще 5 минут.

Когда капуста будет готова, снимите кастрюлю с огня и добавьте натертые яблоки. Перемешайте. Посолите, добавьте сахар по вкусу и подавайте к столу.

ZOFIA CZERNY AND MARIA STRASBURGER
ZYWIENIE RODZINY

ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЯБЛОКАМИ

Kartoffelmos med Aebler

Для приготовления яблочного соуса очистите 1 кг кислых яблок от кожуры и сердцевины и нарежьте четвертинками. Положите яблоки в кастрюлю и влейте немного холодной воды. Тушите яблоки на медленном огне перемешивая, пока они не разварятся в пюре. Снимите кастрюлю с огня и добавьте 60 г холодного сливочного масла, нарезанного кубиками.
Это блюдо хорошо подавать со свининой.

На 4 — 6 порций

картофеля, сваренного в кипящей подсоленной воде в течение 20 минут (воду слить, картофель размять и не давать ему остыть)	400 г
яблочного соуса	около 1/2 л
сливочного масла	125 г
сахара	около 30 г
тертого мускатного ореха	1/2 ч. л.
соли	около 1/2 ч. л.

Добавьте масло в горячий картофель и взбейте. Положите все остальные компоненты и попробуйте. При необходимости добавьте еще немного соли и сахара. Дайте пюре остыть. Выложите пюре на смазанный маслом противень и ложкой оформите его в виде пышных горок. Запекайте в духовке при температуре 200 градусов Цельсия в течение 30 минут, пока поверхность картофеля не зарумянится.

NIKA HAZELTON
DANISH COOKING

ЯБЛОКИ С АНЧОУСАМИ

Manzanas con Anchoas

На 4 порции

яблок, очищенных от кожуры, сердцевины и нарезанных тонкими ломтиками	4
соленых анчоусов, замоченных в воде, очищенных от костей, промытых, высушенных и мелко нарезанных	4
сливочного масла	40 г

Разогрейте масло на сковороде и обжарьте ломтики яблок. Снимите кастрюлю с огня, добавьте анчоусы и перемешайте. Переложите на нагретые тарелки и подавайте к столу.

MANUEL VÁZQUEZ MONTALBAN
LA COCINA CATALANA

ПЮРЕ ИЗ РЕПЫ С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

Для приготовления этого блюда желательно выбирать небольшие репы, так как крупные часто бывают волокнистыми. Картофель придает пюре густоту, иначе оно получится водянистым. Если кедровые орехи слегка обжарить, их смолистый вкус становится выразительнее.

На 4 порции

репы, нарезанной начетверо	500 г
кедровых орехов	2 ст. л.
веточка свежего шалфея	1
картофелина среднего размера, отваренная в кипящей подсоленной воде в течение 15 минут	1
двойных сливок	1 ст. л.
сливочного масла	15 г
соль и белый перец	

Обжарьте кедровые орехи в духовке при температуре 180 градусов Цельсия в течение 10 минут, чтобы они только начали подрумяниваться. Отварите репу в кипящей подсоленной воде с шалфеем в течение 20 минут. Для проверки готовности проткните репу шампуром: если репа мягкая, она сварилась. Слейте воду и выбросьте шалфей. Измельчите репу и картофель на кухонной мельнице с самым мелким диском или в кухонном комбайне. Добавьте сливки и масло, посолите по вкусу. Переложите пюре на жаропрочную тарелку. Накройте фольгой и поставьте в духовку, нагретую до 170 градусов Цельсия до тех пор, пока блюдо не понадобится. Перед подачей на стол посыпьте кедровыми орехами.

NATHALIE HAMBRO
PARTICULAR DELIGHTS

СОЛЕНЫЕ КАШТАНОВЫЕ КРОКЕТЫ

Crocchette Salate di Castagne

Вместо сушеных каштанов можно использовать 500 г свежих каштанов, очищенных от скорлупы и отваренных в воде в течение 20 минут.

Чтобы приготовить сладкие крокеты, отварите каштаны в молоке, ароматизированном ванилином (молоко можно наполовину разбавить водой). Слейте молоко и измельчите каштаны на кухонной мельнице. Вместо лука, лаврового листа, гвоздики, соли и перца положите сахар по вкусу и натертую цедру апельсина или лимона. Готовьте сладкие крокеты точно так же, как соленые, но перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

На 4 порции

сушеных каштанов, замоченных в холодной воде на 12 часов (воду слить, каштаны почистить)	200 г
молока	1/4 л
сливочного масла	15 г
крошек свежего белого хлеба	80 г
натертого лука	1 ч. л.
лавровый лист	1
зубчиков гвоздики	4
соль и перец	
яиц, взбитых по отдельности	2
сухих хлебных крошек	60 г
растительное масло для жарки во фритюре	

Положите каштаны в стеклянную или металлическую кастрюлю, залейте 2 л холодной воды и осторожно доведите до кипения. Закройте крышкой и варите каштаны на медленном огне 1 — 1,5 часа, пока они не станут мягкими. Слейте воду и измельчите каштаны на кухонной мельнице.

Положите в кастрюлю сливочное масло, хлебные крошки, лук, лавровый лист, гвоздику, соль и перец, залейте молоком и поставьте на водяную баню. Варите 10 минут, время от времени перемешивая, чтобы хлебные крошки впитали молоко. Затем удалите лавровый лист и гвоздику, добавьте каштановое пюре и одно яйцо. Вылейте эту массу на тарелку, разровняйте поверхность и остудите.

Слепите из остывшей массы крокеты в виде шариков величиной с грецкий орех. Добавьте в оставшееся яйцо немного соли; окуните крокеты в яйцо, обваляйте в хлебных крошках и обжарьте в растительном масле. Жарьте крокеты во фритюре по нескольку штук сразу, равномерно подрумянивая со всех сторон. Когда крокеты будут готовы, достаньте их из масла двузубой вилкой и переложите на кухонную бумагу. Лучше всего подавать их очень горячими.

LYDIA B.SALVETTI
CENTO RICETTE SPENDENDO MENO

СОУС ИЗ АНЧОУСОВ И ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ С ОВОЩНЫМ САЛАТОМ

Это идеальное основное блюдо для жаркого летнего дня. Подавайте соус в красивой чашке, поставленной на середину большой сервировочной тарелки, как украшение стола. Вокруг чашки разложите на тарелке ассорти из свежих и отварных овощей: сырой моркови, сельдерея, китайской капусты, огурцов, цикория, помидоров; отварной зеленой фасоли, сахарного горошка, цветной капусты и брокколи. В качестве гарнира можно подавать также сваренные вкрутую яйца в скорлупе.

На 12 порций

грецких орехов, разломанных на кусочки	75 г
оливкового масла	300 мл
несоленого сливочного масла	250 г
зубчиков чеснока, мелко нарезанных	6
соленых анчоусов, замоченных, очищенных от костей, промытых и нарезанных полосками	6
простых сливок	300 мл
свежесмолотый перец	

Налейте в большую эмалированную кастрюлю оливковое масло, положите сливочное масло и чеснок и осторожно нагревайте, пока чеснок не станет золотистым, но не коричневым. Добавьте грецкие орехи и анчоусы, тщательно перемешайте деревянной ложкой. Когда масса слегка загустеет, добавьте сливки. Доведите до кипения и тотчас же снимите кастрюлю с огня, иначе сливки свернутся. Поперчите и подавайте теплым.

NATHALIE HAMBRO
PARTICULAR DELIGHTS

СТАНДАРТНЫЕ ДОПОЛНЕНИЯ

ЖИДКИЙ МОЛОЧНО-ЯИЧНЫЙ КРЕМ

Crème Anglaise

Технология приготовления пюре из фруктов показана на стр. 23.

На 600 мл крема

яичных желтков	6
сахарной пудры	100 г
молока	600 мл

Проволочным венчиком взбейте в миске желтки с сахаром. Взбитые яйца должны иметь светлый цвет и стекать с ложки широкой лентой, хорошо заметной на поверхности крема. Пастеризуйте молоко и медленно влейте его во взбитые желтки, непрерывно перемешивая.

Перелейте смесь в толстостенную кастрюлю. Нагревайте крем на медленном огне, непрерывно перемешивая деревянной ложкой восьмеркообразным движением. Не давайте крему закипеть. Когда крем начнет покрывать ложку, тотчас же снимите кастрюлю с огня и поставьте ее в миску с кубиками льда, к которому долито немного воды. Это делается для того, чтобы крем прекратил вариться и не свернулся. Для достижения однородной консистенции перемешивайте крем еще 5 минут, пока он немного не остынет. Чтобы крем стал совсем однородным, процедите его. После приготовления не давайте крему остыть: поставьте его на водяную баню с теплой водой и время от времени перемешивайте. Если вы хотите подавать крем холодным, остудите его: снова поставьте процеженный крем на лед и время от времени перемешивайте, пока он не остынет до нужной температуры.

Ванильный крем: Положите в кастрюлю с пастеризованным молоком стручок ванили, накройте крышкой и дайте настояться 20 минут, затем удалите стручок. Стручок можно ополоснуть и использовать еще раз. Если нет стручка ванили, можно заменить 2 — 3 ст. л. сахарной пудры на такое же количество ванильного сахара.

Клубничный крем: Когда приготовленный молочно-яичный крем остынет, добавьте к нему 300 мл клубничного пюре — по вкусу можно добавить и больше пюре. Точно таким же образом для ароматизации крема можно использовать пюре из других мягких ягод и фруктов.

МОЛОЧНО-ЯИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Для ароматизации мороженого ванилью или фруктами, следуйте указаниям, приведенным в предыдущем рецепте.

На 600 мл мороженого

яичных желтков	8
сахара	125 — 150 г
молока	600 мл

В большой миске взбейте венчиком яйца с сахаром — количество сахара зависит от того, насколько сладкое мороженое вы желаете приготовить. Готовая смесь должна быть густой, светлой и стекать с венчика широкой, медленно расплывающейся лентой. Пастеризуйте молоко и медленно влейте его в яйца, непрерывно помешивая. Перелейте эту смесь в толстостенную кастрюлю. Нагревайте смесь на водяной бане или очень слабом огне при непрерывном перемешивании, не доводя ее до кипения, пока крем не начнет покрывать ложку. Процедите крем через сито в большую миску и перемешивайте время от времени, пока он не остынет. Заморозьте крем в мороженице или в формах для льда в холодильнике в течение 3-х часов. Если вы используете формы для льда, каждые 30 минут перекладывайте мороженое в миску и перемешивайте, чтобы оно получилось однородным.

ЗАВАРНОЙ КРЕМ

Crème Patissiere

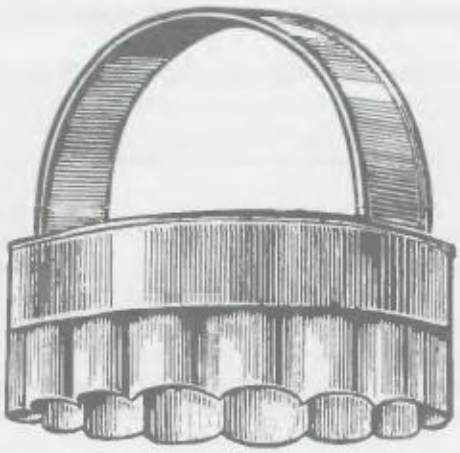
Этот крем можно сделать воздушнее, если добавить в него туго взбитые яичные белки или взбитые сливки.

На 3/4 л крема

сахара	125 г
яичных желтков	5 — 6
муки	40 г
соль	
молока	1/2 л
отрезок ванильного стручка длиной 5 см (по вкусу)	

Ложкой смешайте яичные желтки с сахаром и взбивайте, пока они не загустеют и не приобретут кремовый цвет — около 10 минут. Просейте муку со щепоткой соли и медленно всыпьте ее во взбитые желтки.

Нагрейте молоко со стручком ванили до кипения, дайте настояться 10 минут, затем удалите стручок. Непрерывно перемешивая, тонкой струйкой влейте молоко во взбитые желтки. Перелейте заварной крем в кастрюлю и, энергично перемешивая, нагревайте на среднем огне до кипения. Убавьте огонь и варите 2 минуты. Процедите заварной крем и дайте ему остыть, время от времени перемешивая, чтобы на поверхности не образовалась пленка. Крем можно хранить в холодильнике, закрыв крышкой, в течение двух дней.



БАВАРСКИЙ КРЕМ

На 1,5 л крема

яичных желтков	8
сахара	200 г
молока, пастеризованного и настоянного со стручком ванили в течение 20 минут, затем процеженного	1/2 л
горячей воды	4 ст. л.
желатина в порошке	15 г
двойных сливок	450 мл

Приготовьте жидкий молочно-яичный крем из яичных желтков, сахара и молока, ароматизированного ванилином, методом, описанным в рецепте на стр. 159. Процедите молочно-яичный крем в чистую кастрюлю и поставьте в горячую водяную баню, чтобы он не остыл. Время от времени перемешивайте крем.

Взбейте сливки, пока они не начнут оседать мягкими горками. Налейте в небольшую миску горячую воду и высыпьте желатин в порошке. Когда желатин впитает воду и станет губчатым, достаньте кастрюлю с кремом из водяной бани и вмешайте в крем растворенный желатин.

Непрерывно перемешивайте, пока желатин не растворится, затем перелейте крем в миску и поставьте в таз со льдом и водой. Часто перемешивайте крем. Когда крем загустеет до консистенции слабо взбитых сливок, достаньте его из ледяной воды и добавьте взбитые сливки. Тщательно перемешайте. Перелейте крем в слегка смазанную маслом форму и поставьте в холодильник на 4 часа для застывания. Достаньте крем из формы и переложите на сервировочную тарелку.

БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ

На один пирог диаметром 20 см

яиц	6
сахара	175 г
муки	150 г
сливочного масла, растопленного и охлажденного	90 г

В большой миске слегка взбейте яйца с сахаром. Поставьте миску на кастрюлю с кипящей водой; миска должна стоять плотно, но не касаться воды. Поставьте кастрюлю на слабый огонь и ручным венчиком или электрическим миксером взбивайте яйца с сахаром, пока смесь не станет густой, светлой, как сливки. На это уйдет 5 — 10 минут. Снимите кастрюлю с огня и, не убирая миски, продолжайте взбивать смесь. Готовая масса должна утроиться в объеме и стекать с венчика толстой лентой. При использовании электрического миксера на это уйдет около 20 минут. Металлической ложкой в два — три приема введите в яичную массу муку. Попеременно с мукой добавляйте сливочное масло. Перемешайте тесто.

Смажьте глубокую форму для пирога или две формы для сэндвичей маслом, посыпьте мукой и вылейте в нее тесто. Выпекайте бисквит в духовке при температуре 180 градусов Цельсия в течение 35 — 40 минут при использовании глубокой формы, 20 — 25 минут — для более тонких слоев. Когда середина пирога станет упругой, а края начнут отходить от стенок формы, бисквит готов. Поставьте форму на 5 минут на проволочную подставку, затем извлеките пирог из формы и дайте ему остыть.

БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

В воздухонепроницаемой коробке бисквитное печенье можно хранить две-три недели. Чтобы ароматизировать бисквитное печенье апельсином, добавьте в молочно-яичную смесь вместе с мукой одну столовую ложку мелко натертой апельсиновой цедры.

На 30 бисквитных печений

больших яиц, белки отделить от желтков	3
сахарной пудры	90 г
муки, просеянной со щепоткой соли	75 г

Смажьте маслом три противня, выстелите их промасленной водонепроницаемой бумагой и посыпьте мукой. Нагрейте духовку до 170 градусов Цельсия.

Поместите в миску яичные желтки и сахар и взбивайте их, пока они не превратятся в очень густую массу; при использовании электрического миксера на это уйдет около 5 минут. Постепенно введите просеянную муку. Взбейте яичные белки в крепкую пену. Чтобы тесто стало воздушнее, введите во взбитые желтки четверть белков, затем очень осторожно введите оставшиеся белки.

Прикрепите к бумажному пакету плоский носик шириной 1 см. Наполните пакет бисквитным тестом и выдавите полоски теста длиной около 10 см на подготовленные противни,

оставляя между полосками промежутки около 5 см. Слегка присыпьте полоски теста сахарной пудрой и выпекайте в духовке около 20 минут. Печенье должно слегка зарумяниться. Металлической лопаткой осторожно переложите бисквитное печенье на проволочную решетку и дайте ему остыть.

ОСНОВНОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Если вам нужно испечь корж из песочного теста заранее, раскатайте тесто до толщины 3 — 5 мм и выстелите этим листом форму для пирога. Вырежьте лист водонепроницаемой бумаги или алюминиевой фольги размером чуть больше формы и накройте им тесто. Засыпьте сверху сухой горох, фасоль или рис. Выпекайте корж в духовке при температуре 180 градусов Цельсия около 15 минут, пока края коржа не станут бледно-золотистыми. Удалите фасоль, снимите бумагу и продолжайте выпекать еще 5 минут, если в дальнейшем пирог будет выпекаться еще раз, и 15 минут — для получения полностью готового коржа.

На 175 г теста

муки	125 г
соль	
сливочного масла, охлажденного и нарезанного кубиками	60 г
холодной воды	2 — 3 ст. л.

Просейте муку со щепоткой соли в миску. Добавьте масло. Пальцами разотрите муку с маслом или нарубите масло с мукой двумя ножами. Смесь должна приобрести крупнозернистую рассыпчатую консистенцию. Добавьте половину воды и вилкой быстро вмешайте ее в масляно-мучную смесь. Добавьте еще ровно столько воды, чтобы можно было слепить тесто в плотный шар. Заверните тесто в полиэтиленовую пленку и положите в холодильник на 30 минут или в морозильник — на 15 минут. После этого тесто можно раскатывать.

СДОБНОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

На 850 г теста

муки	500 г
сахарной пудры	2 ст. л.
несоленого сливочного масла, размягченного	300 г
яйцо	1
холодной воды	2 — 3 ст. л.

Просейте муку горкой на охлажденную рабочую поверхность. Сделайте в центре горки углубление, положите туда сахар, масло, яйцо и воду. Пальцами одной руки соедините все компоненты и слегка перемешайте. Обеими руками соберите муку с краев горки и замесите тесто. Месите тесто, пока оно не станет однородным и податливым, затем скатайте в шар, заверните в ткань или полиэтиленовую пленку. Положите тесто в холодильник или прохладное место не менее чем на 30 минут. После этого тесто можно раскатывать.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

На 250 г теста

муки	125 г
соль	
сливочного масла, охлажденного и нарезанного кубиками	125 г
холодной воды	2 — 3 ст. л.

Просейте в миску муку со щепоткой соли. Добавьте масло и двумя столовыми ножами быстро нарубите масло с мукой. Масло нужно нарезать на кусочки величиной с фасолину. Добавьте половину воды и вилкой быстро перемешайте муку и масло. Добавьте еще ровно столько воды, чтобы можно было руками слепить тесто в плотный шар. Заверните тесто в полиэтиленовую пленку или вощеную бумагу и положите в холодильник на 30 минут или в морозильник на 15 минут.

Достаньте тесто из холодильника или морозильника и положите на холодную рабочую поверхность, посыпанную мукой. Расплющите тесто скалкой. Переверните тесто, чтобы обе стороны были равномерно присыпаны мукой, и быстро раскатайте в прямоугольник длиной около 30 см и шириной 12,5 — 15 см. Сложите два конца прямоугольника к середине, затем сложите еще раз завернутыми краями навстречу друг другу, чтобы линии сгиба наложились одна на другую. Поверните тесто на четверть оборота и, следуя направлению линий сгиба, раскатайте тесто в прямоугольник, сверните его точно так же еще раз, заверните в полиэтиленовую пленку и положите в холодильник на 30 минут или в морозильник на 15 минут. Повторите эту процедуру еще два-три раза; после этого тесто можно использовать. Между раскатываниями обязательно ставьте тесто в холодильник или морозильник.

ЖИДКОЕ ТЕСТО (КЛЯР)

Это тесто можно делать жиже или гуще, изменяя количество воды по отношению к муке. Более жидкое тесто образует более легкую и хрустящую корочку, однако при жарке во фритюре часть теста будет теряться; более густое тесто лучше удерживается на фруктах, однако корочка получается тяжелее. Вместо пива и бренди можно взять больше воды.

На 300 мл теста

муки	125 г
соль	
сахарной пудры (по вкусу)	1 ч. л.
сливочного масла растопленного	30 г
пива	4 ст. л.
теплой воды	150 мл
бренди (по вкусу)	1 ст. л.
белок большого яйца, туго взбитый	1

Просейте в большую миску муку со щепоткой соли и с сахаром (по вкусу). Сделайте в середине муки углубление, поместите в него растопленное сливочное масло, пиво и воду. Взбейте тесто, начиная с середины и постепенно переходя к краям. Тесто должно иметь однородную консистенцию. По желанию можно добавить бренди. Накройте тесто крышкой и поставьте в теплое место приблизительно на 1 час. Перед использованием теста введите в него взбитый яичный белок.

ВАРЕНИКИ С ФРУКТАМИ

Эти вареники готовят со сливами, абрикосами, вишнями или персиками. Для подготовки слив и абрикосов надрежьте фрукты вдоль бороздки, но не разрезайте их до конца. Острием ножа удалите косточку и поместите на ее место кусочек сахара. Снова закройте плод. Вишни иужно очистить от косточек и класть по две-три ягоды в каждый вареник. Персики разрежьте пополам или начетверо и удалите косточки. При подаче на стол полейте персики растопленным сливочным маслом или горячим фруктовым соусом (*рецепт см. на стр. 163*).

На 4 — 5 порций

слив или абрикосов (или 16 — 20 вишен, или около 4 персиков, подготовленных так, как описано выше)	8 — 10

Сырое картофельное тесто

восковидного картофеля	750 г
молока	1/4 л
соли	1 ч. л.
сливочного масла	30 г
манной крупы	60 г

Гарнир

сухих хлебных крошек	60 г
сахара	60 г
сливочного масла растопленного	60 г

Для приготовления картофельнго теста натрите картофель в миску с холодной водой. Откиньте натертый картофель на дуршлаг, затем переложите в ткань. Заверните картофель в ткань и отожмите весь излишек жидкости. Доведите молоко с солью до кипения, положите масло и, когда оно растает, всыпьте манную крупу. Варите кашу на медленном огне, непрерывно помешивая, пока манная крупа не образует шар в середине кастрюли. Дайте каше остыть настолько, чтобы ее можно было брать руками, затем смешайте с натертым картофелем. Тщательно замесите тесто.

Посыпьте доску мукой и раскатайте тесто в пласт толщиной 3 мм. Ножом нарежьте тесто на квадраты такой величины, чтобы в них можно было завернуть фрукты. Заверните фркуты в тесто и плотно защипите края.

Отварите вареники по нескольку штук сразу в кипящей подсоленной воде в течение 12 — 15 минут, пока вареники не всплывут. Достаньте вареники из кастрюли и дайте воде стечь. Не давайте им остыть, пока варится следующая порция вареников.

Смешайте в кастрюле хлебные крошки, сахар и растопленное сливочное масло. Осторожно обваляйте вареники в этой смеси и обжарьте на слабом огне, пока они не покроются золотистой корочкой.

МЕРЕНГИ

На 30 меренг

яичных белков	6
сахарной пудры	275 г

Взбейте яичные белки в легкую пену. Всыпьте во взбитые белки немного сахара и взбейте еще раз. Продолжайте понемногу всыпать сахар, нпрерывно взбивая, пока весь сахар не войдет в смесь и белки не собьются в крепкую пену. Выстелите противень водонепроницаемой бумагой и выложите на него небольшие кучки взбитых белков. Выпекайте меренги на нижней полке в духовке, нагретой до 50 градусов Цельсия не менее 3-х часов, Меренги должны стать совершенно сухими. Снимайте меренги с водонепроницаемой бумаги только после того, как они полностью остынут.

Меренги с лесными орехами. Приготовьте смесь для меренг, как описано выше. Постепенно всыпьте 500 г молотых лесных орехов и тщательно перемешайте. Сделайте меренги и выпекайте их точно так же, как описано выше.

САХАРНЫЙ СИРОП

По приведенным ниже пропорциям готовится средний сахарный сироп. Для приготовления жидкого сиропа берите 250 г сахара на 600 мл воды.

Для приготовления 3/4 л сиропа

сахара	350 г
воды	600 мл

Насыпьте сахар в толстостенную кастрюлю, залейте водой и поставьте на средний огонь. Осторожно помешивайте до полного растворения сахара. Время от времени кондитерской кисточкой, смоченной в воде, стряхивайте со стенок оседающие там кристаллики сахара. Когда сахар растворится, прекратите помешивать и увеличьте огонь. Доведите сироп до кипения. Варите на сильном огне одну-две минуты.

Сироп, ароматизированный лимоном. Перед кипячением добавьте к сахару и воде тонко срезанную лимонную цедру. Когда сваренный сироп остынет, вмешайте в него сок лимона. Перед употреблением процедите сироп.

Светлая карамель. Вместо указанного количества воды влейте всего 5 ст. ложек. Когда сироп закипит, варите его на сильном огне, пока вся вода не испарится. Сироп должен принять медово-золотистый цвет. Сахарный термометр при этом будет показывать 160 — 170 градусов Цельсия. Если вы пользуетесь сахарным термометром, сначала окуните его в горячую воду, иначе при соприкосновении с кипящим сиропом он лопнет. Тотчас же поставьте кастрюлю в миску с ледяной водой.

Темная карамель. Положите столько же воды, сколько указано в рецепте для светлой карамели, но варите на сильном огне чуть дольше, чем светлую карамель. Сироп должен приобрести темно-янтарный цвет. Сахарный термометр при этом будет показывать 165 — 177 градусов Цельсия.

МАЛИНОВЫЙ СИРОП

По этому рецепту можно приготовить сироп средней густоты. Если увеличить или уменьшить количество сахара, сироп получится более или менее концентрированным. Для приготовления сиропа этим способом пригодны любые мягкие фрукты.

Для приготовления 600 мл сиропа

спелой малины	1 кг
сахара	около 500 г

Положите малину в миску и разомните широким пестиком до получения густого пюре. Накройте миску крышкой и поставьте на ночь в прохладное место. Накройте сито слоем муслина и поставьте над миской. Деревянной ложкой протрите малиновое пюре через сито. Соберите муслин с четырех углов и перекрутите, чтобы отжать из пюре весь сок. Измерьте объем сока и добавьте 500 г сахара на каждые 300 мл сока. Перелейте смесь в кастрюлю и поставьте на слабый огонь. Осторожно перемешивайте, пока сахар не растворится. Окуните кондитерскую кисточку в горячую воду и смахните со стенок осевшие там кристаллы. Увеличьте огонь и доведите сироп до кипения. Затем убавьте огонь и передвиньте кастрюлю, чтобы она наполовину стояла над огнем. Снимите пенку, образующуюся на холодной стороне кастрюли. Снимайте пенку, пока она не перестанет образовываться — около 10 минут. Снимите кастрюлю с огня и дайте сиропу остыть.

Поставьте воронку над сухой чистой бутылкой и перелейте в бутылку холодный сироп, оставив места ровно столько, чтобы закрыть бутылку пробкой. Плотно заткните бутылку. Храните сироп в холодном месте.

ФРУКТОВЫЙ СОУС

Этот соус можно готовить из разрезанных пополам и очищенных от косточек абрикосов и слив, кислой вишни без косточек, черной или красной смородины. Для вкуса в протертые фрукты можно добавить портвейн или соответствующий ликер, например, кирш или кюрасо. В зависимости от сладости фруктов используйте легкий или средний сахарный сироп.

На 450 мл соуса

фруктов, подготовленных так, как указано выше	500 г
сахарного сиропа (*см. рецепт в левой колонке на стр. 163*)	150 мл

Положите фрукты в кастрюлю и залейте сиропом. Варите фрукты около 5 минут, пока они не станут мягкими, затем переложите их в нейлоновое сито, установленное над миской. Отдельно сохраните сироп, в котором они варились. Протрите фрукты через сито и, разбавляя сиропом, доведите пюре до желаемой консистенции. Чтобы подавать соус горячим, перелейте его в чистую кастрюлю и подогрейте. Чтобы подавать соус холодным, дайте ему остыть и поставьте в холодильник до тех пор, пока он не понадобится.

КОКОСОВОЕ МОЛОКО

Чем меньше воды вы возьмете, тем гуще получится кокосовое молоко.

Для приготовления 1/4 л молока

кокосовый орех	1
горячая вода	

Удалите с кокосового ореха волокнистую оболочку и шампуром проткните отверстия в трех углублениях на верхушке ореха. Переверните орех над миской и вылейте через отверстия сок. Сохраните сок. Положите орех на твердую поверхность, крепко держите его за один конец и молотком разбейте наружную скорлупу. Молотком расколите орех на несколько кусков. Острым ножом срежьте мякоть кокоса со скорлупы и удалите коричневую кожицу. Натрите мякоть кокоса на крупной терке или измельчите в кухонном комбайне. Положите натертый орех в миску с соком. Залейте кокос с соком горячей водой так, чтобы она покрывала мякоть, и дайте постоять 1 — 2 часа.

Выстелите сито влажным муслином и поставьте его над чистой миской. Небольшими порциями процедите натертый орех с жидкостью через сито; добавляйте следующую порцию только после того, как стечет вся жидкость с предыдущей. Когда вся мякоть будет процежена, соберите муслин с четырех углов и перекрутите, чтобы отжать как можно больше кокосового молока. Мякоть выбросьте.

АПЕЛЬСИНОВОЕ ЖЕЛЕ

Техника укладки многослойного желе с фруктами показана на стр. 40 — 43. Если вместо апельсинового сока вы хотите ароматизировать желе вином, возьмите вместо сока 600 мл вина и соблюдайте все указания, приведенные в рецепте. При использовании красного вина желе получится непрозрачным.

На 3/4 л желе

апельсинового сока, свежеотжатого и оставленного на 30 минут	600 мл
листочков желатина, замоченного в холодной воде на 15 — 30 минут (или 15 г желатина в порошке, растворенного в 3 ст. л. горячей воды в жаропрочной миске)	8
теплого среднего сахарного сиропа (*см. стр. 163*), приготовленного из 60 г сахара и 100 мл воды	150 мл

Положите размягченные листики желатина в маленькую толстостенную кастрюлю и залейте небольшим количеством воды. Поставьте кастрюлю на средний огонь на 5 минут, чтобы желатин растворился и жидкость стала прозрачной, затем снимите кастрюлю с огня. Если вы используете желатин в порошке, поместите миску с растворенным желатином в кастрюлю с горячей водой и поставьте на слабый огонь приблизительно на 3 минуты, чтобы жидкость стала прозрачной, затем снимите кастрюлю с огня.

Выстелите сито двойным слоем влажного муслина и поставьте над большой миской. Процедите апельсиновый сок в миску; мякоть выбросьте.

Влейте растворенный желатин в теплый сахарный сироп и перемешайте. Тщательно перемешивая, влейте теплый сироп с желатином в процеженный апельсиновый сок.

Чтобы желе застывало быстрее, оставьте миску с желе в большой таз со льдом. Непрерывно перемешивайте желе, пока оно не приобретет консистенцию сиропа и не начнет застывать, затем ложкой переложите его в охлажденную форму и поставьте в холодильник не менее чем на 4 часа. Чтобы убедиться, что желе застыло, достаньте форму из холодильника и наклоните ее — если желе остается твердым, его можно вынимать из формы.

Чтобы вынуть желе из формы, проведите острием ножа вдоль стенок формы, затем окуните форму в теплую воду. Накройте форму перевернутой тарелкой. Крепко прижмите тарелку к форме и быстро переверните все вместе. Поднимите форму; если желе не выскальзывает, сильно встряхните форму вместе с тарелкой. Когда желе выскользнет, вы почувствуете, как оно легло на тарелку. Перед подачей на стол охладите желе, чтобы поверхность его застыла.

ЗАСАХАРЕННЫЙ АНАНАС

Точно таким же способом можно засахаривать сливы, абрикосы, вишни, апельсины, яблоки и груши. Фрукты должны быть спелыми, но крепкими. Нельзя засахаривать мягкие фрукты, такие, как клубника или малина, так как они от долгого замачивания развалятся.

Крупные плоды, такие, как ананасы и апельсины, обычно очищают от кожуры и разделяют на кусочки, удобные для еды; небольшие плоды часто засахаривают целиком. Фрукты, засахариваемые целиком, нужно отварить в воде в течение короткого времени, тогда они будут лучше впитывать сахар. Твердые фрукты отваривают около 15 минут; мягким фруктам обычно требуется 4 минуты. Глюкозу добавляют потому, что она лучше впитывается фруктами, чем сахар, и поэтому предохраняет фрукты от сморщивания.

большой ананас	1
сахара	около 750 г
глюкозы	около 125 г

Острым ножом срежьте верхушку и основание ананаса. Обрежьте твердую кожуру. Нарежьте ананас поперек на ломтики толщиной около 1 см. Вырежьте из середины каждого ломтика жесткий центральный стержень.

Взвесьте подготовленные фрукты и положите их в большую кастрюлю из нержавеющей стали или нелуженой меди. На каждые 500 г фруктов влейте 300 мл воды. Поставьте кастрюлю на средний огонь и варите ананас около 15 минут, пока он не станет мягким. Поставьте на противень решетку из нержавеющей стали. Металлической лопаткой достаньте кусочки ананаса и переложите на решетку, чтобы дать воде стечь. Сохраните воду, в которой варился ананас.

Измерьте количество ананасового отвара, включая тот, что стек с кусочков ананаса, и на каждые 300 мл отвара отмерьте 175 г сахара или 125 г глюкозы и 60 г сахара. Всыпьте сахар в ананасовый отвар; добавьте туда же глюкозу. Поставьте кастрюлю на средний огонь. Непрерывно помешивайте до полного растворения сахара.

Сложите обсохшие фрукты на большую неглубокую неметаллическую тарелку. Доведите сироп до кипения и снимите кастрюлю с огня. Залейте фрукты горячим сиропом. Накройте поверхность сиропа водонепроницаемой бумагой, чтобы фрукты оставались влажными. Оставьте фрукты на 24 часа.

На следующий день снова поставьте на поднос решетку из нержавеющей стали. Снимите с фруктов водонепроницаемую бумагу. Металлической лопаткой достаньте фрукты из сиропа и разложите на решетке, чтобы дать сиропу стечь. Вылейте сироп из тарелки в мерный стакан, добавьте сироп, который стек с фруктов, и на каждые 300 мл сиропа положите 60 г сахара. Вылейте сироп с сахаром из мерного стакана в толстостенную кастрюлю. Поставьте кастрюлю на средний огонь и доведите сироп до кипения. Переложите фрукты с решетки на неметаллическую тарелку. Залейте фрукты сиропом. Накройте тарелку водонепроницаемой бумагой и оставьте фрукты еще на 24 часа.

Повторяйте эту процедуру ежедневно в течение еще 5 дней. Каждый день выкладывайте фрукты на решетку, чтобы дать сиропу стечь, и заливайте их сиропом со всевозрастающей концентрацией сахара. Добавляйте 60 г сахара на каждые 300 мл сиропа и доводите его до кипения.

На восьмой день положите 90 г сахара на каждые 300 мл сиропа. Доведите сироп до кипения, залейте им фрукты и оставьте на 48 часов. На десятый день добавьте 90 г сахара на каждые 300 мл сиропа. Доведите сироп до кипения и залейте им фрукты, как раньше.

Накройте фрукты водонепроницаемой бумагой и оставьте их еще на четыре дня. На 14-й день металлической лопаткой достаньте фрукты из сиропа и выложите на решетку из нержавеющей стали, установленную над подносом. Чтобы обсушить фрукты, поставьте поднос в чуть теплую духовку не меньше чем на 4 часа или в сухое теплое место с температурой не выше 48 градусов Цельчия приблизительно на три дня. Когда фрукты перестанут быть липкими на ощупь, они готовы. Нарежьте ломтики засахаренного ананаса на кусочки шириной 3 см.

Чтобы сделать кусочки засахаренного ананаса блестящими, вскипятите в кастрюле воду и снимите ее с огня. В другой кастрюле приготовьте свежий сахарный сироп из 150 мл воды и 500 г сахара. Налейте немного сиропа в миску. Накройте сироп, оставшийся в кастрюле, влажной тканью или плотной крышкой и поставьте на водяную баню, чтобы он не остыл. Металлической лопаткой берите кусочки ананаса по одному и окунайте их на секунду в горячую воду, чтобы растопить поверхность.

На секунду-другую положите кусочки ананаса на металлическую решетку, чтобы вода стекла. Затем ложкой быстро окунайте кусочки ананаса по одному в миску с сиропом. Выложите фрукты на решетку, чтобы сироп стекал. Когда сироп в миске помутнеет, замените его свежей порцией из кастрюли. Оставьте кусочки фруктов, пока их поверхность не высохнет. Теперь они готовы к употреблению.

Для хранения поместите засахаренные фрукты в плотно закрывающуюся коробку или банку, переложите их слоями водонепроницаемой бумаги и поставьте в сухое место. Они могут храниться сколь угодно долго.

ЗАСАХАРЕННАЯ КОЖУРА

Кожуру цитрусовых фруктов можно засахаривать точно так же, как целые фрукты (*рецепт см. на стр. 165*), однако кожура содержит меньше влаги и легче впитывает сахар, поэтому можно ее отварить в воде, чтобы избавиться от горечи, затем отварить в сиропе в течение 3-х часов и высушить.

Апельсины и грейпфруты, кожура которых будет засахариваться, нужно тщательно вымыть и при необходимости потереть щеткой. Засахаренную кожуру апельсинов и грейпфрутов нельзя хранить в одной банке, так как при этом разрушатся собственные ароматы каждого из этих фруктов.

тонко срезанная кожура 2-х апельсинов или лимонов или 1 грейпфрута	
сахара	125 г
глюкозы	250 г
воды	600 мл

Вскипятите воду и отварите кожуру в течение 3-х минут, пока она не станет мягкой. Перфорированной ложкой переложите кожуру в миску с холодной водой. Повторите этот процесс еще дважды, каждый раз меняя воду в кастрюле и миске. Затем дайте воде как следует стечь.

Положите в кастрюлю сахар и глюкозу, залейте холодной водой и поставьте на средний огонь. Нерерывно перемешивайте, пока сахар не растворится. Доведите сироп до кипения, положите кожуру, с которой стекла вода, и варите на медленном огне 3 часа. Вилкой достаньте кожуру и переложите на проволочную решетку, установленную над подносом. Поставьте решетку в чуть теплую духовку или в сухое теплое место. Кожура должна сохнуть около 3 часов. Храните засахаренную кожуру в плотно закрывающейся банке — она может храниться сколь угодно долго.

КАШТАНОВОЕ ПЮРЕ

По приведенному ниже рецепту готовится пряное каштановое пюре; для приготовления сладкого каштанового пюре можно либо отварить очищенные от кожуры каштаны в 1 л легкого сахарного сиропа (*рецепт см. на стр. 163*), либо отварить их в молоке и затем за 5 минут до конца варки добавить сахар по вкусу; соль и сельдерей класть не следует. Сладкое каштановое пюре обычно подают холодным и не сдабривают сливочным маслом.

На 1 кг пюре

каштанов	1 кг
соль	
молока	около 1 л
черешок сельдерея (по вкусу)	1
сливочного масла, нарезанного небольшими кусочками	175 г

Острым ножом крестообразно надрежьте каждый каштан. Положите надрезанные каштаны в кипящую воду и отварите их около 10 минут; скорлупа после отваривания должна отставать от ядер. Снимите кастрюлю с огня. Двузубой вилкой достаньте каштаны по нескольку штук сразу. Пока они не остыли, очистите их от скорлупы и внутренней кожицы. Если кожура не отстает от ядер, ненадолго положите орехи в горячую воду.

Сложите очищенные каштаны в кастрюлю. Добавьте немного соли и залейте молоком. При необходимости положите черешок сельдерея. Доведите молоко до кипения. Убавьте огонь, накройте кастрюлю крышкой и оставьте слабо кипеть.

Приблизительно через 45 минут, когда каштаны станут мягкими, откиньте их на дуршлаг, установленный над миской. Выбросьте черешок сельдерея. Оставьте молоко, чтобы развести им каштановое пюре. Установите на кухонную мельницу крупный диск и поставьте ее над миской. Измельчите орехи на кухонной мельнице; в миске получится крупнозернистое пюре. Чтобы приготовить более однородное пюре, переложите каштаны в мелкое сито, установленное над толстостенной кастрюлей; деревянным пестиком протрите пюре через сито и разведите небольшим количеством оставленного молока. Посолите пюре по вкусу и поставьте кастрюлю на сильный огонь. Непрерывно перемешивая, разогрейте пюре. Снимите кастрюлю с огня и добавьте мелко нарезанное сливочное масло.

ОСНОВНОЙ ТЕЛЯЧИЙ БУЛЬОН

Чтобы бульон содержал больше желатина, положите в него кость от телячьей ножки, тщательно вымытую, расщепленную на кусочки и отваренную в течение 5 минут в кипящей воде, а также 250 г свиной кожи.

На 2 — 3 л бульона

телячья голяшка, распиленная на кусочки длиной 5 см	1
телячьих мясных обрезков (шея, голень или ребрышки)	2 кг
цыплячьих спинок, шеек, лапок и крыльев	1 кг
воды	3 — 5 л
ароматический букет, включающий лук-порей и сельдерей	1
головка чеснока	1
луковицы среднего размера (одна из них — с двумя перышками)	2
большие моркови	4
соль	

Положите на дно большой бульонной кастрюли круглую решетку, чтобы компоненты бульона не пригорали. Уложите мясо и кости в кастрюлю и залейте воду так, чтобы она покрывала их на 5 см. Медленно доведите воду до кипения; ложкой снимайте образующуюся пену. Время от времени вливайте в бульон стакан холодной воды и продолжайте снимать пену, пока она не перестанет образовываться — это произойдет через 10 — 15 минут. Положите ароматический букет, чеснок, лук, морковь и соль; когда жидкость закипит,

еще раз снимите пену. Убавьте огонь до слабого, неплотно накройте кастрюлю крышкой и варите не менее 6 часов.

Процедите бульон через дуршлаг, выстланный влажным муслином. Дайте процеженному бульону полностью остыть, затем с помощью шумовки и кухонной бумаги снимите с поверхности последние следы жира. Если бульон остужали в холодильнике, снимите застывший жир.

Говяжий бульон. Добавьте к вышеперечисленным мясным компонентам 2 кг бычьих хвостов, рулек или лопаток и варите бульон 6 — 7 часов.

Куриный бульон. Для телячьего бульона удвойте количество курятины или отварите целую птицу в телячьем бульоне в течение 1,5—3 часов, в зависимости от возраста.

Бульон из дичи. При приготовлении телячьего бульона положите в кастрюлю дополнительно 1 кг птичьих тушек и потрохов, или же сварите свежий бульон, заменив мясо дичью; при этом вместо воды залейте мясо телячьим бульоном.

Телячья глазурь (Glace de viande). Приготовьте телячий бульон так, как описано выше, но не кладите в него соль. Когда с бульона будет снят весь жир, перелейте его в небольшую кастрюлю (такую, чтобы бульон наполнил ее почти до краев) и доведите до кипения. Сдвиньте кастрюлю так, чтобы она наполовину стояла над огнем, и убавьте огонь. Бульон должен слабо кипеть. Время от времени снимайте пленку из примесей, образующуюся на холодной стороне кастрюли. Не менее чем через 1 час, когда бульон уварится приблизительно наполовину, процедите его через мелкое сито и перелейте в кастрюлю меньшего размера. Кипятите его на медленном огне, время от времени снимая пленку, еще около 1 часа; бульон уварится еще наполовину. Процедите его еще раз и опять кипятите около часа. Жидкость станет густой, как сироп. Перелейте глазурь в чашку, дайте остыть и поставьте в холодильник. В холодильнике ее можно хранить сколь угодно долго.

УТКА В АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ

Если у вас нет померанцев, их можно заменить одним обычным апельсином и одним лимоном. Телячий бульон и телячью глазурь можно приготовить заранее, за два-три дня, а бульон, в котором будет тушиться утка, готовят накануне того дня, когда утка будет подана к столу.

На 4 порции

одна утка весом 2 — 2,5 кг, со связанными ножками и крылышками (кончики крыльев, лапы, шею, сердце и желудок сохранить)	
сок 2-х померанцев, тонко срезанная и нарезанная соломкой цедра 1 померанца	
тонко срезанная и нарезанная соломкой цедра 1 лимона, сок половинки лимона	
оливкового масла	2 ст. л.
белого вина	100 мл
телячьего бульона (*см. стр. 166*)	1 л
моркови, нарезанные кружочками	2
луковица, нарезанная кружочками	1
ароматический букет	1
телячьей глазури (*см. предыдущий рецепт*)	1 ст. л.

Положите соломку из апельсиновой и лимонной цедры в небольшую катсрюлю, залейте водой, доведите до кипения и варите 3 — 4 минуты. Откиньте отваренную соломку.

Натрите утку снаружи оливковым маслом и положите в неглубокую утятницу. Обжарьте утку в духовке при температуре 230 градусов Цельсия в течение 10 минут, затем убавьте до 190 градусов Цельсия и жарьте еще 30 минут. Достаньте утку из духовки и переложите в большую стеклянную кастрюлю. Вылейте из утятницы жир, влейте вино и перемешайте деревянной ложкой, соскребая со стенок все приставшие коричневые комочки, затем залейте этим соусом утку.

Чтобы приготовить бульон для тушения утки, вылейте в кастрюлю телячий бульон, положите утиные крылья, лапы, шею, сердце и желудок, морковь, лук и ароматический букет. Варите бульон около 2,5 — 3 часов, затем залейте им утку. Накройте кастрюлю крышкой и тушите в духовке при температуре 170 градусов Цельсия в течение 40 — 60 минут, время от времени поливая утку бульоном, в котором она тушится.

Для приготовления соуса вылейте остатки бульона для тушения в небольшую кастрюлю, доведите до кипения и поставьте кастрюлю наполовину над огнем, чтобы поддерживать слабое кипение. Снимайте пленку, образующуюся с холодной стороны кастрюли; продолжайте снимать пену до тех пор, пока она не перестанет выделяться. Увеличьте огонь и уварите бульон наполовину. Добавьте телячью глазурь; когда она растворится, снимите кастрюлю с огня.

Достаньте утку из печи и полейте несколькими столовыми ложками соуса. Снова поставьте утку в духовку на 3 — 4 минуты, затем достаньте ее, еще раз полейте соусом м опять поставьте в духовку. Повторяйте этот процесс несколько раз до тех пор, пока утка не приобретет глубокий красно-коричневый цвет и блеск.

Снова нагрейте соус и добавьте в него бланшированную соломку из апельсиновой и лимонной цедры. Достаньте утку из духовки и переложите на сервировочную тарелку. В последний момент влейте в соус апельсиновый и лимонный сок. Полейте утку несколькими ложками соуса; вылейте остальной соус в соусницу и подавайте отдельно.

Фрукты

Редактор Т. ПЕТРОВА

Художественный редактор И. САЙКО

Технический редактор Н. ПРИВЕЗЕНЦЕВА

Корректор Т. ПИКУЛА

ЛР № 030129 от 23.10.96 г.
Подписано в печать 13.03.97 г.
Уч.-изд. л. 17.94. Цена 45 000 р.

Издательский центр «ТЕРРА». 113184, Москва, Озерковская наб., 18/1, а/я 27.

Оригинал-макет подготовлен ТОО «Макет». 141700, Московская обл., г. Долгопрудный, ул. Первомайская, 21.

Книги издательства «ТЕРРА» можно заказать по адресу: 109033, Москва, а/я 66.